FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Éternelle 2014



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Éternelle 2014

Pomino Spumante Bianco DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

豊かなアロマと多彩な香りを持つ、優雅さと個性あふれるグラン・セレクション。標高700メートルのシャルドネ専用畑で育まれたブドウのみを使用しています。空がひときわ明るく輝き、アペニン山脈の麓に広がる針葉樹の森との境界線もはっきりと浮かび上がる場所に位置しています。

気候動向

2014年の冬は、降雨量の多さと平年を上回る気温を特徴としました。春は温暖であったことから4月初旬には萌芽がみられました。ブドウの花が満開となり甘い香りが漂う6月の初めには、すでに30度を超える気温を記録し一足早い夏の訪れとなりました。7月に雨が降ったことにより、ブドウを健全な状態に維持するため、一層の努力を必要としました。夏の終わりの柔らかな日差しは、果実が完熟していくための活力をブドウ樹に存分に与えてくれました。

ワイン造りと熟成

シャルドネのブドウは、通気性のある15kgのカゴを使用し、手摘みで収穫されました。ワイナリーに運ばれた後、ブドウはゆっくりと丁寧にプレスされていきます。こうして得られた35hlのキュヴェは、一部をステンレスタンクで、一部をフランス産オーク材バリックで発酵させていきます。収穫の翌年5月にはティラージュを行い、その後8年かけて瓶内で酵母とともに熟成を進めていきます。熟成期間の終了時には、ルミュアージュと呼ばれる作業を行い、貴重な澱をボトルの口元に集めます。その後、2023年6月にデゴルジュマンが行われ、この時からエテルネッレは瓶内で長い熟成の時を静かに重ねています。

説明技術的な注意事項

エテルネッレ2014はきめ細やかで長く続くペルラージュを特徴とする美しく輝く黄金色をしています。柑橘の香りから桃やアプリコット、青りんごのニュアンス、繊細な花の香りとヘーゼルナッツ、アーモンドのトースト香も漂う豊かで魅力的なブーケを持ちます。時間が経つにつれて、長期熟成によるブリオッシュやパンのクラストを思わせる香りが広がります。ペルラージュは滑らかな口当たりで、上品なクリーミーさを感じさせます。爽やかさと風味豊かな味わいに酵母の風味が美しく一体となり、卓越したバランスの良さが表現されています。丸みと広がり、調和と複雑さを兼ね備えたこのエテルネッレは、その真価を発揮するまでに長い時間を要します。澱とともに長期熟成することにより生まれる奥行きのある複雑な余韻は、洗練さと豊かさに満ちています。