FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Éternelle 2015



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Éternelle 2015

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

一年の前半数ヶ月に顕著な雨量を記録したことで、ブドウ畑に土壌水分を蓄えるためにも良いスタートを切ることができました。4月後半に急激な気温の低下が見られ、その後5月にかけて徐々に上昇していきました。乾燥し柔らかな風が吹く気候であったことから、良好な結実となりました。5月と6月の気候が特に理想的であったため、ブドウ樹は健やかに育ちブドウの果実も種も素晴らしい状態で成熟していきました。収穫時期に全く雨が降らなかったことから、健やかでアロマ溢れる完熟のブドウを収穫することができました。

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10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、デゴルジュマンが行われ、エテルネッレは瓶内で長い熟成の時を静かに重ねていきます。

説明技術的な注意事項

レオニア・エテルネッレ2015は、輝きのある美しい黄金色をし、ペルラージュはこれまでのヴィンテージと同様に繊細で長く続きます。ブーケは濃厚で複雑さがあり、グレープ果実を思わせる柑橘の香りとオレンジの花の香りが美際立ち、白い果肉の核果とアーモンドの香りが魅惑的に広がります。酵母熟成により生まれる特有の焼き菓子のような香りが続きます。爽やかで風味豊かな味わいに、包み込むような広がりと素晴らしい調和のとれた複雑さを備え、滑らかで優しい舌ざわりのペルラージュを感じられます。時間をかけ、その全体像と奥行きが表現されるワインです。