FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2012

Formati

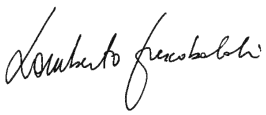
750ml、1.5L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2012

Pomino Spumante Bianco DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

「“大胆さ”：画期的なことを選び進めていく中で、インスピレーションを与えてくれた私の高祖母レオーニアのように、表現力豊かで上品さを特徴とし、新しい道へ歩む想いを表現する勇敢で信念を持つワイン。ポミーノでフランス産のぶどう樹を植えたのが彼女であり、イタリアで初めて重力移動システムでワイン造りをし、1878年、パリのエキスポで金メダルを獲得したのです」ーランベルト・フレスコバルディ



気候動向

気候の変化の特徴として、夏期の気温の高さと適度な降雨量が顕著であり、空気が特に乾燥していたことは、ぶどうの調和性を高めるのに良い影響をもたらしました。8月の第3週目に始まった収穫時期まで、レオーニアのぶどうは見事な健康状態で熟していきました。今年ほど多くの変化を見せたことはないシャルドネ種が紛れもない主役です：赤系果実独特のアロマと、明確な個性を持つピノ・ネロ種が素晴らしく調和し、繊細な花と上品な香りに特徴づけられます。

領土の特徴

由来: ポミーノ城、ルフィナ地区ポミーノ
ワインの種類: シャルドネ種と少量のピノ・ネロ種
アルコール度数: 12.50%

説明技術的な注意事項

シャルドネ種とピノ・ネロ種のぶどうのアンサンブル。レオーニア・ブリュット2012は、ポミーノ城で造られるワインの上品さをそのまま映し出しています。金色に反射する光り輝く黄色に、きめ細やかな真珠の泡がふんだんに溢れます。フローラルな香りがブリオッシュの香りに溶け込み、蜂蜜とアプリコットのドライフルーツを思い出させ、より深いアロマへと導きます。口に含むと余韻が長く続き、調和のとれた酸味を感じさせます：クリーミーで大胆なほど凝縮された構造が、単独で楽しむワインとしてだけではなく、多くの種類の料理と幅広く相性の良いレオーニアへ仕立てます。

マッチ: 高貴で上品なワイン。繊細な前菜、魚がベースのパスタ、白身のお肉、中程度熟したチーズとの相性が良いですが、大胆な組み合わせも好むワインです。

賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 92/100