FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2013



Formati

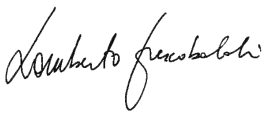
750ml、1.5L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2013

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

2013年のポミーノ・エステートでの季節の動向は、降雨と降雪が多く見られたことを特徴とし、冬は温暖であり夏は平年並みの気温となりました。夏の最高気温が30度を超えることは稀で、9月の第一週目に開始した収穫でも、陽が照り、暑い日中でも蒸し暑さを感じない日々でした。春への変移が段階的であったため、素晴らしく均一した発芽を促し、このことが、ブドウが完熟するまで調和性を維持することを可能にしました。6月の中旬に、平均気温が20度以上を記録し、発芽日から約60日後、ぶどう樹が満開となりました。最も重要な要素である昼夜の寒暖差が収穫の数週間前に起き、果実内にシャルドネ種とピノ・ネロ種の軸となるアロマを形成させ、9月の日中の気温が平均して25度以下であったため、レオニア・ブリュット2013の酸味に素晴らしい濃度が生まれました。

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

レオニア・ブリュット2013のテイスティングでは、まずすぐに、フルートグラスの縁にできる極めて繊細で長く続くコリエと、ふんだんに溢れる泡に驚かされます。野生の灌木の裾に咲く花の香りのブーケと、繊細なレモンの香りを持ち、新鮮なオレガンのような地中海のアロマと共に、炒ったヘーゼルナッツ、ブリオッシュ香へと続きます。口に含むと、クリーミーな泡立ちの中でミネラル感とフレッシュさが表現され、ビターアーモンドとオレンジの皮の心地よさが広がりフィニッシュを迎えます。

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: 93 Points
Wine Enthusiast: 91 Points
The Drinks Business: Bronze Medal