


FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2013



Formati
750ml, 1.5L

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、ルフイナ地区ポミーノ

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asting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、炒ったハーゼルナッツ、プ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 Pasta、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

