FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2014



Formati

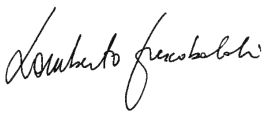
750ml、1.5L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2014

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

2014年の冬は、降雨量の多さと平年を上回る気温に特徴づけられました。温暖だった春のため、4月初旬には萌芽がみられ、ぶどう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、ぶどうを健全な状態に維持するためのより一層の努力が必要となりました。夏の終わりの柔らかな日差しは、ぶどうの完熟に必要な活力をぶどう樹に十分与え、レオニア・ブリュットのシャルドネ種とピノ・ネロ種の収穫は8月下旬から9月初旬にかけて実施されました。

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: シャルドネ種とピノ・ネロ種
アルコール度数: 12.50%

説明技術的な注意事項

瓶内発酵で熟成される期間が長いことから、まず、ブリオッシュの濃厚な香りが広がり、その後すぐに柑橘類のニュアンスとともに、春の花のフレッシュなブーケが感じられ、タイムの葉、ナツメグの香りへと続きます。長く続く泡立ち、そして稀にみる味わいを持ちます。口に含むと生き生きとしたシャルドネ種と寛容なピノ・ネロ種とが完璧に融合した姿に驚かされます。甘草を後口に感じ、心地よいアルコール感が戻ってくる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: 92 Points
Wine Enthusiast: 90 Points