FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2015



Formati

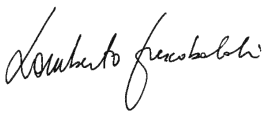
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2015

Pomino Spumante Bianco DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

「“勇敢さ”：革新的なことを選び進めていく中で、私にインスピレーションを与えてくれた高祖母レオーニアのように、表現力の豊かさと上品さを特徴とし、新しい道を切り開いていく想いを表現する勇敢で信念を持ったワインです。ポミーノでフランス産品種を植樹したのが彼女であり、イタリアで初となる重力移動システムでワイン作りをし、1878年にはパリのエキスポで金賞を受賞したのです」ーランベルト・フレスコバルディ



気候動向

ヴィンテージ2015は気候条件が良好であったことが特徴であり、4月後半に萌芽が始まりました。萌芽と開花の時期である春は、湿度が低く気温は高めとなりました。この2つの条件が重なったことでブドウは見事な成長をみせました。30°Cの気温を記録したことから、6月第1週目から開花が始まりました。夏は時折雨が降り、収穫前の週は平均して高い気温となり、収穫時期は素晴らしい昼夜の寒暖差が見られました。これら全ての要素により、驚くほど見事に凝縮したアロマと素晴らしい爽やかさを持つ完熟したブドウに仕上がりました。

領土の特徴

由来: ポミーノ城、ルフィナ地区ポミーノ

ワイン造りと熟成

収穫は、15kg用のカゴで日中の最も涼しい時間帯に手摘みで行われます。ワイナリーに運ばれると、果実の中心からモストを抽出するため、ゆっくりと繊細なプレス作業を行います。キュヴェが得られた後、より透明感を引き出すためにスプマンテ作り特有の重要な工程の一つ、ファイニングを低温で施していきます。その後、16°Cで管理されたステンレスでゆっくりとアルコール発酵を行います。全体の15～20%のみ、フランス産オーク材バリック（一部が新樽、一部が1度使用済み古樽）で発酵していきます。収穫後の3月に、各キュヴェを一つにまとめ、ティラージュし（リキュール・ド・ティラージュも含め）、酵母とともに30ヶ月間瓶内で熟成させます。ルミアージュとデゴルジュマンを行いワイン作りの工程は完了し、その後さらに瓶内熟成させていきます。

説明技術的な注意事項

レオニア2015は、その外観だけですぐに、極めて上品なワインという印象を与えます。黄金色に反射する輝く麦藁色をし、長く続く繊細なコリエを持ちます。はじめに柑橘類の花のブーケが広がり、甘草とバルサムのニュアンスへと続きます。時間が経つと、酵母とともに発酵させたことによるブリオッシュやトーストしたパンの甘い香りが広がります。そして最後に、エニシダとペニーロイヤルミントが際立つ地中海を思わせる繊細なニュアンスに驚かされます。 口に含むと、まずはじめに繊細な泡立ちと風味が広がります。シャルドネ種の躍動感と爽やかさがストレートに感じられ、濃厚な柑橘類の香りを放ちます。これらすべてに、ピノ・ネロ種の特色全てが重なります。フィニッシュは、わずかなスパイシーさの中に、まろやかさと柔らかさを持つアニスが加わります。

賞品・表彰

James Suckling: 93 Points
Wine Enthusiast: 92 Points
Veronelli: 3 Gold Stars