

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Leonia Pomino Brut 2016



Formati

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

# Leonia Pomino Brut 2016

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ニアのように、表現力の豊かさ上品さを特徴とし、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

2016年のポミーノ城の冬は、1月の第3週目を除くと平年並みに比較的穏やかでしたが、それに対し非常に高い降水量を記録しました。3月下旬から4月初旬にかけて気温が上昇したことで、4月の第一週目に少し早めの萌芽が始まりました。開花数を予測するため5月に実施した試験採取では、驚くほど豊かな新芽という結果が出ました。蒸し暑さのない夏となり、ブドウのヴェレゾンは前年より約10日遅れました。これらの要素すべてが合わさり、素晴らしく爽やかでアロマが驚くほど凝縮された完熟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、ゆっくりと優しくプレス作業を行います。キュヴェができれば、レオニア特有の上質なアロマを生み出すために重要なファイニングを低温で12時間かけて行い、より透明感を高めていきます。一定の温度で管理されたステンレスタンクで発酵させ、一部は木樽で行います。収穫後の3月に、シャルドネとピノ・ネロのキュヴェを一つにまとめ、ティラージュシ(リキュール・ド・ティラージュも含め)、酵母とともに32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・ブリュット 2016をグラスに注ぐと、上品で繊細なペルラージュと鮮やかに反射するゴールドの泡が沸き立ちます。メトクラッシコのため、セイヨウサンザシなどの春のホワイトフラワーの香りとミネラル感が加わります。アカシアの蜂蜜やプリオッシュ香、遅摘みの桃セッテンブリーナなどの白肉果実が続き、最後にドライフルーツを思わせる複雑なアロマが広がります。口に含むとしっかりとすっきりした味わいに、泡立ちが程よい刺激となり喉ごしが良くクリーミーです。フィニッシュは長く、キャラメルのみろやかさと、リコリスのアロマにトースト香が混じり合います。

# 賞品・表彰

James Suckling: 93 Points

Wine Advocate: 92+ Points