FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2017



Formati

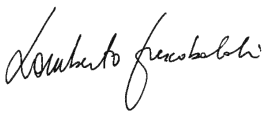
750 ml, 1.5 L, 3 L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2017

Pomino Spumante Bianco DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

「大胆さ：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を造り、1878年にはパリのエキスポで金賞を受賞しました」ーランベルト・フレスコバルディ



気候動向

2017年は、降雨量の少ない年として記憶に残る一年となりました。ポミーノ城では2016年末は雨不足となり、その後の冬と春は乾燥した季節となりました。厳しい寒さとなった1月を除き、例年並みの気温となりました。年の始めの数週間は寒波に見舞われましたが、ブドウ樹の芽は冬の休眠から早く目覚め、3月の後半には発芽の兆しが見られました。4月に摂氏0°Cまで気温が低下することもありましたが、柔らかな芽は被害を受けることなく、5月になると急速に生育が始まり開花へと進みました。5月の終わりには、ブドウ畑の半分が満開となり、これまでの平均と比較し、非常に早い開花となりました。夏期の水不足は、ブドウの健全な成長を促しました。土層が深く健やかなポミーノの土壌と、最適な方法での土壌管理により、水に関するストレスからブドウを守ることができました。一年を通して生育が早まっていたことから予測していたとおり、ブドウのヴェレゾンは7月末に見られました。

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。キュヴェができたら、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、ティラージュし（リキュール・ド・ティラージュも含め）、酵母とともに36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2017は、美しい麦藁色をしています。繊細なダイヤモンドのコリエのように、グラスの縁に潤沢に絶え間なく沸き立つ繊細なペルラージュにより黄金色に輝きが増します。白果肉の桃の爽やかな柑橘と、エニシダやマグノリア、セイヨウサンザシ、シトラスの葉のフローラルな香りが美しく、ブリオッシュやトースト香へ続き、アプリコットのドライフルーツなどの複雑なアロマが広がります。アカシアの蜂蜜のニュアンスも印象的です。口に含むと、風味豊かでクリーミーな味わいに爽やかさを感じられ、上品な泡立ちが心地よい口当たりです。フィニッシュは余韻が長く続きます。

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013