FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2018



Formati

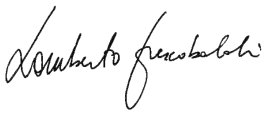
750ml、1.5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2018

Pomino Spumante Bianco DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

カステッロ・ポミーノのエステートは、ポミーノ城が建てられた同じ年の
西暦1500年に遡り、当時からこの地区は高い評価を得ていました。
このことは、西暦1716年、メディチ家のトスカーナ大公コジモ3世が、
上質なワインの生産に最も適しているトスカーナの4地区を選出した際の
記録からも見てとれます。
現在のDOC基準の先駆けともなったこの通達で、ポミーノ地区はキャンティ
地区とカルミニャーノ地区、ヴァルダルノ・ディ・ソープラ地区と共に選出
されました。西暦1873年、ヴィエンナで開催された国際博覧会にて
ポミーノのワインは賞を獲得し、1878年にはパリで開催された、当時、
国際的認証の中で最も名誉あるエキスポにて金賞を獲得するのです。



気候動向

ポミーノ城の今年の春は、雨の多い季節となり、3月から5月で昨年の2倍となる420mmの降雨量を記録しました。ブドウの萌芽はポミーノでは平年並みとなる4月第2週に完了しましたが、予想されていたよりやや早めの開花となりました。ヴェレゾンは7月後半から始まり順調に進み、8月初旬に終了しました。夏の陽射しと小雨が交互に起こることで、ブドウは見事に完熟しました。収穫時に昼夜の寒暖差が見られたことにより、複雑なアロマと爽やかさを保つことができました。

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た後、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造りの工程は完了し、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2018は、カステッロ・ポミーノで造られるワインの特徴とその上品さを全面に表現しています。輝く麦藁色が美しいワインです。ペルラージュはきめ細やかで絶え間なく立ち上がり、繊細なクリーミーさを生み出す滑らかで上品な口当たりです。シトロンやベルガモットの柑橘の香りと桃のニュアンス、セイヨウサンザシやエニシダのフローラルな香りが広がる濃厚で複雑なブーケを持ちます。パティスリーやパンの耳の香りが際立ち、砂糖漬けやローストした果実と蜂蜜を思わせる香りが続きます。スッキリとした口当たりにミネラル感と風味のバランスが美しいです。



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