FRESCOBALDI
TOSCANA

# Leonia Pomino Brut 2019




Formati

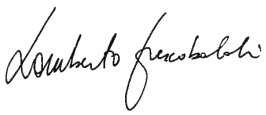
750ml、1.5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Leonia Pomino Brut 2019

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豊かな表現力と上品さを特徴とし、勇敢で信念を貫き新しい道を切り開いていく想いの詰まったワインです。ポミーノでフランス産品種を植樹したのがレオニアであり、イタリアで初となる重力移動システムでワイン造りを行い、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

ポミーノのこの年の冬は降雨量が少なかったため、比較的早い時期からブドウの発芽が始まりました。同月の前半15日間でほぼすべてのブドウ樹が発芽し終えました。その翌週以降の気温は例年と比較し低く、2019年の5月はここ10年で最も寒く降水量の多い5月となりました。そのため、開花は早まることなく順調に6月中旬に終了し、前月とは反対に降雨量は少なく気温の高い月となりこれから訪れる長く暑い季節の前兆となりました。ブドウは標高700mの場所で育てられるため、日中は暑く太陽が降り注ぎ夜になると冷涼という寒暖差を活用でき、収穫時期まで健全で調和のとれた状態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・ティラージュも含む）、酵母とともに36ヶ月間瓶内で熟成させます。酵母との熟成の最後にルミアージュを行い、瓶口に上質な澱を集めます。最終工程として、より透明感を引き出すためデゴルジュマンを施します。さらにボトル内で熟成させることで洗練されていきます。

## 説明技術的な注意事項

レオニア・ブリュット2019は、カステッロ・ポミーノのグレートヴィンテージの真の姿を表現しています。美しい麦藁色をし、極めて細やかで長く続くペルラージュを持ちます。口当たりの優しい繊細な鎖の泡が心地よいクリーミーさを生み出します。ブーケは非常に複雑で最初にシトロンとベルガモットの香りを感じられ、パッションフルーツが続き、アイリスやアカシア、オレンジの花の香りが溶け合います。その後、ミッレフィオーリの蜂蜜と砂糖漬けの柑橘のニュアンスをしっかりと感じられ、最後にブリオッシュやトーストしたパンの香りが広がります。口に含むと濃密でありながらも爽やか、ミネラル感が広がり余韻は非常に長く続きます。