FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2021



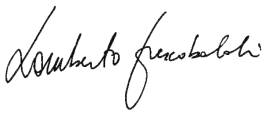
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2021

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

一年の前半数ヶ月間に顕著な雨量を記録したことから、ブドウ畑の土壌水分確保のためにも良いスタートとなりました。4月後半に急激な気温の低下が見られましたが、その後5月にかけて徐々に上昇していきました。乾燥し優しい風が吹く気候であったことから結実は良好でした。5月と6月の気候が特に理想的に進んだためブドウ樹は健やかに育ち、果実も種も素晴らしい状態で成熟していきました。収穫時期に全く雨が降らなかったことから健やかでアロマ溢れる完熟したブドウを収穫することができました。

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30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生み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・ブリュットは、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。きめ細かな泡が絶え間なく生まれ、口当たりが素晴らしく滑らかです。グレープフルーツやオレンジの皮、白肉の果実、白い花、エニシダを思わせる香りの複雑なブーケを持ちます。ブリオッシュの香りをしっかりと感じられ、パンの耳の香りも感じられます。最後にドライフルーツと蜂蜜の香りが美しく広がります。口に含むと風味豊かで滑らか、爽やかな味わいです。フィニッシュは余韻が長く続きます。