FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2022

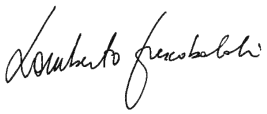
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2022

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

今年のヴィンテージは5月末に真夏並みの気温を記録したことから早期に開花しました。事実、2022年は、近年で最も長く夏が続いたと記憶に残る一年となりました。初夏は萌芽の成長と花序の形成が急速に進み、ブドウ樹は素晴らしい状態で均一に育ちました。7月になるとその環境に適応していき、夏の暑さに備えるため当初の生育速度を緩めていきました。8月中旬には恵みとなる雨が降ったことにより、透明感のあるモストと香り豊かなブドウに仕上がりました。

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。その後、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。その後、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）、酵母とともに長期間熟成させます。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 2022 は、透明感のある美しい麦藁色をしています。ペルラージュは極めて繊細で長く続き、複雑な上品さを生み出します。非常に爽やかで柑橘やホワイトフラワーを思わせる香りから始まり、多様な広がりを見せるブーケです。一部を木樽で発酵させたことにより第3アロマを感じられ、酵母の澱とともに熟成によって生まれるパティスリーやパンの耳など特有の香りが広がります。口に含むと、風味豊かで味と香りのバランスが素晴らしいです。余韻は長く続きます。