FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2023

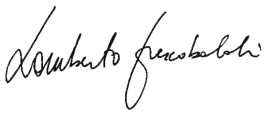
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2023

Pomino Spumante Bianco DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

「アウダーチェ：新たな道を切り拓こうとする意欲を体現したワイン。勇敢で決意に満ち、私の革新的な選択にインスピレーションを与えてくれた曾祖母レオニアのように、表現力豊かでエレガントな個性を持っています。彼女がポミーノにフランスのブドウ品種を植え、イタリア初の重力式ワイン醸造所で醸造を行い、1878年のパリ万国博覧会で金メダルを受賞したのです」- ランベルト・フレスコバルディ



気候動向

2023年は穏やかなスタートを切り、まれに寒い日や散発的な降雪が見られた程度でした。春の訪れとともに、ブドウ畑では均一な発芽が見られました。その後、季節の平均気温を下回る状態が続きました。5月は涼しく、降雨も頻繁で、降水量は平均を上回りました。夏期、特に8月と9月は暑く、降雨はほぼ皆無でした。こうした状況により、収穫は若干遅れましたが、ブドウは複雑でエレガントなアロマプロファイルを発達させました。2023年産のワインは、澄み切っており、洗練されていて、ポミーノの産地を特徴づける典型的なフレッシュなニュアンスを備えています。

ワイン造りと熟成

収穫は、一日のうち最も涼しい時間帯に、15kg入りの箱を用いて手摘みで行われました。ワイナリーに到着したブドウは、ゆっくりと丁寧に圧搾され、果実の中心部から果汁を抽出しました。その後、12時間にわたる低温清澄処理を行い、濁りを取り除きました。この工程は、レオニア特有の素晴らしい品質の調和を生み出す上で決定的な役割を果たしました。発酵は、温度が一定に保たれたステンレス製タンクで行われ、一部は木樽で発酵させました。その後、シャルドネとピノ・ノワールの各キュヴェをブレンドし、ティラージュ（リキュール・ド・ティラージュの添加）を行い、瓶内二次発酵を経て、酵母とともに長期熟成させました。澱上熟成の終了後、レムージュが行われます。これは、ボトル首部に「貴澱」を集めることを目的としています。あとは、レオニアを澄み渡らせるための最後の工程であるデゴルジュマンを行うのみです。仕上げとして、さらにボトル内での熟成が行われます。

説明技術的な注意事項

レオニア・ブリュット 2023は、鮮やかで深みのある見事な麦わら色が特徴です。その泡立ちは極めてきめ細かく、持続性があります。香りは、フレッシュなフローラルなノートから始まり、柑橘系の香りへと続きます。その後、木樽での部分発酵による極めてエレガントな三次香りが現れます。パン酵母の香りが、その特徴的なクリーミーさとともに際立ちます。口に含むと、再び素晴らしい爽やかさを感じます。まろやかさと酸味のバランスが見事です。余韻は長く続きます。