


FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2011

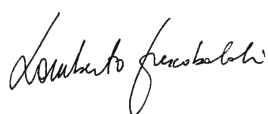


Formati
750ml, 1.5ℓ

Leonia Pomino Rosé 2011

Pomino Spumante Rosé DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

シャンパーニュ地方での長期に渡る経験を終え帰郷した勇敢な高祖母レオニア。彼女により1855年植樹されたポミーノでの最高級ピノ・ネロ種を使ったメトド・クラッシコ製法。1878年、パリ・エキスポにてポミーノのワインに金メダルが授与された後、研究が進められ、メトド・クラッシコ製法の実現のための最初の実験が行われていたと考えられています。1世紀以上を経て、ランベルト・フレスコバルディは、高祖母が始めた夢を引き継ぎ、彼女の想いでもあるメトド・クラッシコ製法を実現させたのです。上品で繊細、女性らしさを最大限に表現したロゼに仕上がっています。



気候動向

穏やかであった冬も手伝い、ぶどう樹の萌芽は2010年に比べてやや早く訪れました。その他の生育過程（開花、粒果、ヴェレゾン）では、気候に関しての問題は特になく8月中旬まで順調に進みました。確かに、5月下旬から8月中旬までの平均気温は通常の値を示し、雨も豊富でなくとも一定の割合での降雨量を記録しました。前年の秋冬の雨で十分な水を確保できていたというもあります。8月中旬以降の猛暑は、より一層ぶどう樹の生育サイクルを早めました。このことが、果肉の中に素晴らしい量のアロマと糖度、ポリフェノールを蓄えてくれる結果をもたらしました。ポミーノでは、アロマと爽やかさ、糖度を最高の水準で合わせることでできる素晴らしい環境条件が整っているのです。

領土の特徴

由来: ポミーノ城、ルフィナ地区ポミーノ

ワインの種類: ピノ・ネロ種

アルコール度数: 12.50%

説明技術的な注意事項

玉ねぎの皮のような繊細な色に反射するオリジナルで魅惑的なロゼは、きめ細やかな真珠の泡と生き生きした泡立ちに特徴づけられます。このロゼの卓越した個性が、野イチゴとアプリコットのフルーティな香り、続いてわずかにトーストされたようなプリオッシュの香りを与えます。爽やかさと余韻が長く続き、柔らかさと酸味との上品なバランスに、焼いたパンの風味がゆっくと広がります。2015年3月テイasting

マッチ: 繊細な味わいの前菜、生魚、甲殻類、寿司、魚の揚げ物に合わせることができ、しっかりとした味わいのパスタや白身の肉のオープン焼きにも適しています。

賞品・表彰

The Drinks Business: Silver Medal