FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2013



Formati

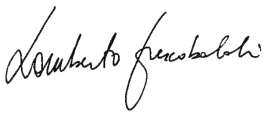
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2013

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ーニア。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

2013年のブドウ造りは、夏期の気温の高さと適度な降雨量に特徴づけられました。空気が特に乾燥していたことが、ぶどうの調和性を高め、収穫の期間が延びながらも、ぶどうは最後まで健康な状態を維持しました。味わい深いワインが作られるための最初のステップです。8月の第3週目にすでに完熟を迎えた最高品質のピノ・ネロも含め、ポミーノで生まれる見事に多種多様で素晴らしいブドウ収穫となりました。

領土の特徴

由来: 原産地 ポミーノ城、ルフィナ地区ポミーノ
ワインの種類: 品種 ピノ・ネロ種
アルコール度数: 12,5%

説明技術的な注意事項

あかがね色に反射するサーモンピンクのレオニア・ロゼ2013は、絶え間なく続く繊細な泡を特徴としています。わずかに感じるスパイス香にイチゴ、クロイチゴ、スミノザクラが際立つ非常に濃厚なフルーティーな香りをもち、口当たりは滑らかで柔らかく、ブルーベリーとフサスグリを感じられる赤果実の味わいが広がっていきます。まさに余韻が長く続くブリュットであり、ライムとグリーンレモンの爽やかさと心地よさが残るフィニッシュへと導きます。

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ブン焼きにも適しています。

賞品・表彰

The Drinks Business: Silver Medal
JamesSuckling.Com: 92 Points
Wine Enthusiast: 92 Points