FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2014



Formati

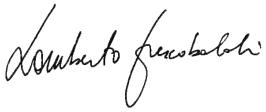
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2014

Pomino Spumante Rosé DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

シャンパーニュ地方で長期に渡り経験を積んだ後、帰郷した勇敢な高祖母レオーニア。その彼女が1855年ポミーノに植樹した最高級ピノ・ネロ種を使用してのメトド・クラッシコ製法。1878年、パリ・エキスポでポミーノ産ワインに金賞が授与された後も研究は続けられ、おそらくメトド・クラッシコ製法実現のための試作も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ました。上品で繊細な女性らしさを最大限に表現したロゼです。



気候動向

ヴィンテージ2014は、ここ数年の中で最も冷涼な年だったと記憶に残るでしょう。2014年の冬は雨が多かったものの、気温は平年と比較して高くなりました。萌芽は4月初めに始まり、温暖な春であったことから、やや早い夏の始まりとなりました。実際に6月初めにはブドウ畑はすでに満開となりました。しかしながら、7月に大量の降雨に見舞われたことから植物の成長がやや遅れ、ブドウはゆっくりと成熟していきました。夏の終わりに晴れの日が続いたことで、ブドウが完熟するための適した気候条件となりました。ブドウは、ポミーノ・エステートのスプマンテ用のピノ・ネロ種特有の爽やかさと上品さを十分に兼ね備えた状態でワイナリーまで届きました。

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

ワイン造りと熟成

15kg用のカゴを使用し手摘みで収穫されたブドウは、日中の最も涼しい時間帯にワイナリーへ届きます。プレス作業は優しく行い、アントシアニンを軽く含む透明感あるモストを抽出していきます。その後、良質のスプマンテに重要な特徴の一つである透明感をさらに高めるため、つまり、上質なメトド・クラッシコを行うため、12時間かけて低温でファイニングします。温度管理(16°C)されたステンレス容器で発酵させますが、全体の15〜20%は、フランス産オーク材バリック(一部が新樽、一部が1度使用済み古樽)を使用して行います。3月には各キュヴェを一つにまとめてティラージュし、瓶内で再度発酵させていき、酵母とともに36カ月間熟成させていきます。ルミアージュとデゴルジュマンを行った後、市場に出る前にさらに瓶内で熟成させます。

説明技術的な注意事項

淡いサーモンピンク色の外観と、輝きがあり長く続く繊細なコリエは、このワインが持つ上品さと情熱を表しています。レオニア・ロゼ2014は、ピンクグレープフルーツとラズベリー、スミノミザクラの濃厚な香りとスパイスのニュアンスを持ちます。熟成させたことによるブリオッシュ香を最後に感じられます。口に含むと、まろやかで滑らかであり、上品で調和がとれた味わいに、柑橘類のニュアンスとともに赤系果実を思い起こさせます。余韻が長く続くブリュットであり、爽やかで心地よさを残す後口です。

賞品・表彰

The Wine Advocate: 90 Points
The Drinks Business: Silver Medal
Wine Enthusiast: 91 Points