FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2015



Formati

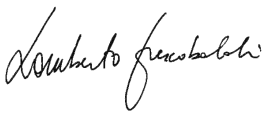
750ml - 1.5L - 3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2015

Pomino Spumante Rosé DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

想像を超えるワイン 革新性を追求していくなかで私にインスピレーションを与えてくれた高祖母レオーニアのように表情豊かで上品な、新たな道を切り開く想いが表現された勇敢で信念を持ったワインです。レオーニアはポミーノでフランス産品種を植樹し、重力移動システムを用いてワイン作りを行い、1878年にはパリのエキスポで金賞を受賞しました。



気候動向

ヴィンテージ2015は良好な気候条件を特徴とし、4月後半には萌芽が始まりました。萌芽と開花の時期である春は、湿度が低く気温は高めとなりました。この2つの条件が重なったことでブドウは素晴らしい成長をみせました。30°Cの気温を記録したことから、6月第1週目から開花が始まりました。夏は時折雨が降り、収穫前の週は平均して高い気温となり、収穫時期は素晴らしい昼夜の寒暖差が見られました。これら全ての要素により、驚くほど見事に凝縮したアロマと素晴らしい爽やかさを持つ完熟したブドウに仕上がりました。

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に運ばれます。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、12時間かけて低温でファイニングし、レオニア・ロゼ特有の上質なハーモニーを作るために重要な透明感をより一層引き出していきます。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（15～20%）は木樽で発酵させます。3月に各キュヴェを一つにアサンブラージュし、その後ティラージュを行い酵母と一緒に36ヶ月間熟成させます。ルミアージュとデゴルジュマンを行った後、さらに瓶内で数ヶ月間熟成させ、レオニア・ロゼの完成です。この工程を行うことで、より一層風味のバランスと調和を高めていきます。

説明技術的な注意事項

レオニア・ロゼ2015は、繊細なサーモンピンクから赤褐色に反射する淡いピンク色をしています。優雅に輝き、繊細で長く続くコリエは自然な魅力と上品さを表現しています。赤果実と柑橘の香りの魅力的なブーケを持ち、第2アロマのスパイス香と魅惑的なオレンジの花の香りをより一層引き立てます。この繊細な爽やかさは時間が経つと、酵母と一緒に熟成させたことによるパティスリーやブリオッシュの香りへと移ります。最後は淡いトースト香が広がります。爽やかでまろやかであり、上品で調和のとれた味わいです。細かい泡のコリエは心地よい口当たりと喉ごしです。メトド・クラッシコ・ブリュットは余韻が長く続き、柑橘の花と果実をはっきりと感じられる後口です。

賞品・表彰

James Suckling: 94 Points
Luca Maroni: 90 Points