FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2016



Formati

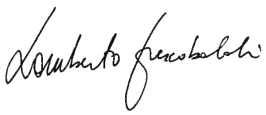
750ml - 1.5L - 3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2016

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

2016年のポミーノ城の冬は、1月の第3週目を除くと平年並みに比較的穏やかでしたが、それに対し非常に高い降水量を記録しました。3月下旬から4月初旬にかけて気温が上昇したことで、4月の第一週目に少し早めの萌芽が始まりました。開花数を予測するため5月に実施した試験採取では、驚くほど豊かな新芽との結果が出ました。蒸し暑さのない夏となり、ブドウのヴェレゾンは前年より約10日遅れました。これらの要素すべてが合わさり、素晴らしく爽やかでアロマが驚くほど凝縮された完熟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

収穫は、15kg用のカゴで日中の最も涼しい時間帯に手摘みで行われます。ワイナリーに運ばれると、果実の中心からモストを抽出するため、ゆっくりと優しくプレス作業を行います。キュヴェができたら、レオニア特有の上質なアロマを生み出すために重要なファイニングを低温で12時間かけて行い、より透明感を高めていきます。一定の温度で管理されたステンレスタンクで発酵させ、一部は木樽で行います。収穫後の3月に、キュヴェを一つにまとめ、ティラージュし(リキュール・ド・ティラージュも含め)、酵母とともに36ヶ月間瓶内で熟成させます。ルミアージュとデゴルジュマンを行いワイン作りの工程は完了します。市場に出荷する前に、数ヶ月間瓶内熟成させることで、より一層香りと風味の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 2016は、玉ねぎの皮を思わせる艶やかな色に反射する淡いピンク色をしています。ペルラージュは極めて繊細で長く続き、このワインだけが持つ上品さが表現されています。口に含むと "洗練されたダイアモンドのようなコリエ" が生み出す喉ごしが素晴らしいです。繊細で上品なブーケが豊かに表現され、爽やかな魅力との融合が美しいです。赤果実の香りから始まり、ピンクグレープフルーツの柑橘とセイヨウサンザシのフレッシュなアロマが続きます。その後、パンの耳を思わせる香りからスパイス香へと広がります。口に含むと、ドライでしっかりとした風味でありながらも、クリーミで驚くほど上品です。美しい酸味と適度なフレッシュ感により引き立つスイートアーモンドを感じられます。フィニッシュは、チェリーを再び感じられ、長く続きます。