FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2017



Formati

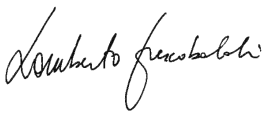
750ml、1.5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2017

Pomino Spumante Rosé DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

「想像を超えるワイン。革新的な選択をするきっかけとなった高祖母レオーニアのように表情豊かで上品であり、新たな道を切り開く想いを表現する勇敢で信念あるワインです。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造りを行ったのがレオニアであり、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

2017年は、降雨量の少ない年として記憶に残る一年となりました。ポミーノ城では2016年末は雨不足となり、その後の冬と春は乾燥した季節となりました。厳しい寒さとなった1月を除き、例年並みの気温となりました。年の始めの数週間は寒波に見舞われましたが、ブドウ樹の芽は冬の休眠から早く目覚め、3月の後半には発芽の兆しがみられました。4月に摂氏0°Cまで気温が低下することもありましたが、柔らかな芽は被害を受けることなく、5月になると急速に生育が始まり開花へと進みました。5月の終わりには、ブドウ畑の半分が満開となり、これまでの平均と比較し、非常に早い開花となりました。夏期の水不足は、ブドウの健全な成長を促しました。土層が深く健やかなポミーノの土壌と、最適な方法での土壌管理により、水に関するストレスからブドウを守ることができました。一年を通して生育が早まっていたことから、ブドウのヴェレゾンは予想通りの7月末に見られました。

ワイン造りと熟成

ピノ・ネロの収穫は、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。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、一部は木樽で行います。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48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2017は、あかがね色に反射する淡い美しいローズ色をしています。ペルラージュが、その全体の上品さを映し出しています。香りは、フルーツの温かみの中でもクロスグリ、スミノザクラ、ブラックベリーを思わせるニュアンスを持ち、柑橘の香りの特にピンクグレープフルーツの香りと溶け合います。酵母と熟成することにより、最後にパティスリーの香りが広がります。口当たりは爽やかでミネラルを感じられます。しっかりと余韻が長く続きます。