FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2018



Formati

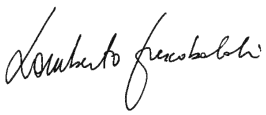
750ml、1.5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2018

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

ポミーノ城の今年の春は、雨の多い季節となり、3月から5月で昨年の2倍となる420mmの降雨量を記録しました。細砂が豊かな土壌のポミーノはこの降雨量の多さに影響を受けることはありませんでした。ブドウの萌芽はポミーノでは平年並みとなる4月第2週に完了しましたが、予想されていたよりやや早めの開花となりました。ヴェレゾンは7月後半から始まり順調に進み、8月初旬に終了しました。夏の陽射しと小雨が交互に起こることで、ブドウは見事に完熟しました。収穫時に昼夜の寒暖差が見られたことにより、爽やかさとアロマの複雑性を保つことができました。

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2018は、あかがね色に反射する淡いローズ色をしています。ペルラージュはこれまでと変わらず極めて細やかで上品な複雑さを映し出しています。はじめにラズベリーが香り、ブラックベリーとザクロがわずかに感じられます。ブラッドオレンジが主体となるフルーティな香りの後、ブリオッシュの香りへと続きホワイトペッパーを思わせるスパイス香に驚かされます。酵母で48ヶ月熟成させたことを感じさせないほど爽やかな口当たりと、万華鏡のように広がる非常に長い余韻が続きます。

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013