FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2021



Formati

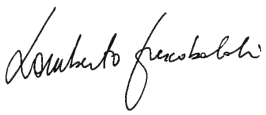
750 ml/ 1.5 L/ 3 L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2021

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

一年の前半数ヶ月に顕著な雨量を記録したことで、ブドウ畑に土壌水分を蓄えるためにも良いスタートを切ることができました。4月後半に急激な気温の低下が見られ、その後5月にかけて徐々に上昇していきました。乾燥し柔らかな風が吹く気候であったことから、良好な結実となりました。5月と6月の気候が特に理想的であったため、ブドウ樹は健やかに育ちブドウの果実も素晴らしい状態で成熟していきました。収穫時期に全く雨が降らなかったことから、健やかでアロマ溢れる極上のブドウを収穫することができました。

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）、酵母とともに長期間熟成していきます。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 2021 は、上品で長く続く繊細なペルラージュをもち、淡く輝くローズ色をしています。香りはフローラル・フルーティのブーケを特徴とし、赤果実やピンクグレープフルーツの柑橘のニュアンスを感じられます。最後に、長期にわたる酵母熟成によって生まれる繊細な熟成香が現れ、美しいトースト香が、焼き菓子やパンの耳を思わせるニュアンスと見事に調和しています。口に含むと爽やかで、繊細なペルラージュが心地よく舌をくすぐります。ほどよいミネラルも感じられ、余韻は長く美しく続きます。