FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2022

Formati

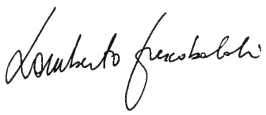
0.75リットル、1.5リットル、3リットル

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2022

Pomino Spumante Rosé DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

「予想外。新しい道を切り拓きたいという想いを体現したワイン。勇敢で意志が強く、表現力豊かでエレガントなその個性は、私の革新的な選択にインスピレーションを与えてくれた曾祖母レオニアそのものです。彼女がポミーノにフランスのブドウ品種を植え、自身のセラーで重力式醸造を行い、1878年のパリ万国博覧会で金メダルを受賞したのです。」



気候動向

この年の気候の推移は、5月末にブドウ畑での開花がかなり早かったことが特徴でした。実際、この時期には夏らしい気温が記録されました。2022年の夏が、ここ数年で最も長い夏の一つとして記憶されるのも当然のことでしょう。夏の初期には、新梢の伸長と花房の着果が加速し、ブドウ畑全体で非常に均一な生育状態が見られました。一方、7月に入ると、ブドウの木は外部環境に適応し、夏の暑さから身を守るために、当初の勢いを緩めました。8月中旬の聖母被昇天の日に降った恵みの雨のおかげで、最終的に、外観が澄み渡り、香り豊かな果汁を得ることができました。

ワイン造りと熟成

手摘みされたピノ・ノワールのブドウは、一日のうち最も涼しい時間帯に15kg入りの木箱でワイナリーに運び込まれました。その後行われた穏やかな圧搾により、わずかなアントシアニンを含んだ澄んだ果汁が抽出されました。その後、12時間にわたる低温清澄処理により、さらに透明度が高まり、これが当社の「レオニア・ロゼ」を特徴づける品質の調和を生み出す上で決定的な役割を果たしました。発酵は、温度が一定に保たれたステンレス製タンクで行われ、一部は木樽で発酵させました。3月には、さまざまなキュヴェのブレンドが行われ、続いてティラージュ（リキュール・ド・ティラージュの添加）が行われました。その後、長い期間、酵母とともに熟成させ、レミュアージュとデゴルジュマンを経て完成しました。市場に出回る前に、「レオニア・ロゼ」は数ヶ月間、瓶内熟成が行われました。これにより、さらに調和のとれた、バランスの良い風味と香りが生まれました。

説明技術的な注意事項

「レオニア・ロゼ 2022」は、玉ねぎの皮を思わせる美しい淡いピンク色を呈しています。泡立ちは典型的なきめ細やかさで、長く続きます。ブーケは複雑で、ピンクグレープフルーツや、アマレナチェリー、野生のイチゴといった赤い果実を思わせる香りを感じさせます。その後、エレガントな三次香りが現れ、続いてパティスリーの香りとパンの皮の香りが続きます。口当たりはクリーミーで、滑らか、爽やか、旨味があり、余韻が極めて長く続きます。味と香りの調和が見事です。