FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino Pinot Nero 2015



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2015

Pomino Pinot Nero DOC

ポミーノ・ピノ・ネロは、チェリーと野イチゴのフルーティさとスミレのフローラルな香りの繊細なブーケを持つ、きめ細やかな極めて上品なワインです。

気候動向

ポミーノ城での2015年の気候の変化は、ぶどう畑にとって非常に恵み豊かなものとなりました。4月中旬にぶどう樹は冬の休眠から目覚め、2014年と比較し、萌芽と開花にかけての2ヶ月は降雨量の減少、高気圧、気温の上昇などの変化を特徴としました。このことが、湿度が低く乾燥した状態のぶどう畑で、望ましい微気候をつくりあげてくれました。開花は6月の第1週目に始まり、気温の高さも手伝い驚くほどの速さで進みました（特に長い暑い夏になるだろうことが予想されました）。7月と8月の前半は雨がわずかしか降らず、平均気温は一度も31度以下になることはありませんでした。夜の涼しさから気温が調整された8月下旬には、ぶどう樹は果肉に上品なフローラルの香りを蓄え始めました。これらのアロマを最大限に保つため、9月第一日目にピノ・ネロ種のブドウの手摘みを行いました。

領土の特徴

由来: ポミーノ城、ポミーノ地区、ルフィナ
高度測定: 500 m
表面: 8 Ha
露出: South-west
土壌の種類: 砂泥質の酸性土
植物密度: 5.500 viti/Ha
飼育: parte Guyot, parte cordone speronato
葡萄畑の年齢: 15年
ワインの種類: ピノ・ネロ種
アルコール度数: 12.5%
浸漬時間: 23日間
マロラクティック発酵: アルコール発酵直後
熟成容器: フランスオーク樽
熟成期間: バリック12ヶ月、瓶熟4ヶ月

説明技術的な注意事項

ガーネット色をしたポミーノ・ネロ2015は、アルコール漬けのカシスやスミノザクラの香りを持ち、トースト感やチョコレート香を際立たせる鉄分のニュアンスを持ちます。小赤果実を思い出させる味わいと、口に含んだ瞬間、滑らかな心地よさを与えます。最後に、甘草と地中海のタイムなどハーブのニュアンスを感じさせます。時間をかけて育くむワインであり、瓶での長期間の熟成がアロマの幅をより一層広げてくれています。

マッチ: ラザーニャなどのラグーソースがベースのパスタや煮込み料理に最適です。

賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 90 Points