FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino Pinot Nero 2016



Formati

0,75 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2016

Pomino Pinot Nero DOC

ポミーノで作られるピノ・ネロ種特有の表現法。上品さと優雅さを表現するピノ・ネロ種に最も適したこの土地の独自性が詰まったワインです。ポミーノ・ピノ・ネロは、素晴らしく調和のとれたスパイス香とともに、フローラルでフルーティーさをもつ繊細なブーケを表現しています。

気候動向

今年は、ブドウが極めて素晴らしい熟度に達し上質な仕上がりだったことから、ここ数年の中で最も生産性の高い年であったと記憶に残るでしょう。ヴィンテージ2016の特徴として、やや多い降水量を記録したものの温暖であった冬が挙げられます。1月の後半にのみ降雪がありました。春は気温が高かったことから、4月の第1週目という早い時期に萌芽が始まりました。5月末から6月初めに満開し、この時期のフェノロジー周期と一致しています。湿気の少ない夏であったため、ヴェレゾンは昨年と比較し10日程遅れました。乾燥し、晴れた日々が続いたことでブドウに適度な糖度を与え最適な熟成を促してくれました。また、収穫時期にみられた昼夜の寒暖差により、ブドウに爽やかさと上品な香りが凝縮されました。

領土の特徴

由来: ポミーノ城、ポミーノ地区、ルフィナ

ワイン造りと熟成

収穫されたピノ・ネロ種は、温度管理された60hlの円錐形オーク桶で発酵させます。特に最初の段階でリモンタージュとパトナージュを行い、アントシアニンとポリフェノールを含む果皮から適度な抽出を促します。マセラシオンは約23日間行います。アルコール発酵の次にフランス産オーク材バリックでマロラクティック発酵させます。ピノ・ネロ種はさらに12ヶ月間バリックで熟成されます。市場に出る前に4ヶ月間瓶内で熟成させ、質を高めていくための工程が完了します。

説明技術的な注意事項

ポミーノ・ピノ・ネロ2016は、繊細なガーネット色に反射する上品で鮮やかな赤いルビー色をしています。ミックスベリーの赤系小果実のブーケが広がり、シナモンやジンジャー、ビャクシンを感じさせる甘いスパイシー香が加わります。時間が経つとバルサム香を感じられ、最後になめし皮やコーヒー豆、カカオパウダーの香りがします。口に含むと甘草のフルーティーな味わいが広がり、鉄分のニュアンスと滑らかなタンニンが感じられます。爽やかさがアルコール香と見事に調和しています。フィニッシュは余韻があり、長く続きます。

賞品・表彰

James Suckling: 90 Points