


FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・
ポミーノ
Pomino Pinot Nero 2017





Pomino Pinot Nero 2017

Pomino Pinot Nero DOC

ポミーノの地で生まれるピノ・ネロの真の姿。上品で優雅なピノ・ネロを育てるのに非常に適したこの土地ならではの特徴が詰まったワインです。フローラルでフルーティーな香りのブーケが繊細に表現され、素晴らしく調和のとれたスパイス香へと続いています。

気候動向

2017年のポミーノ城は、冬と春の両季節ともに少ない降雨量を記録しました。1月にやや厳しい寒さとなった以外は、一年を通して平年並みの気温となりました。3月上旬に萌芽が始まり、4月には気温が低下しましたが、発芽への影響はなく5月の開花へと移っていきました。5月末にはブドウ畑の半分が完全に開花し、ここ数年と比較して早期の開花となりました。エステートの土壌は表土が厚く、地温が低いことから、夏の雨不足からの影響を受けることはなく、丹念に土壌を手入れしたことから水に関するストレスから保護することができました。ヴェレゾンは7月末には始まり、季節が前倒しだったことから平年と比較し早い時期から収穫が開始されました。地温の低さとアペニン山脈特有の夜間の気候が重なり、全体的にブドウの成熟が早まりました。ポリフェノールとアロマが素晴らしく見事に調和したピノ・ネロに仕上がったヴィンテージとなりました。

領土の特徴

由来: ポミーノ城、ポミーノ地区、ルフイナ

ワインの種類: ピノ・ネロ種

アルコール度数: 13%

熟成容器: フランス製オーク材バリック

熟成期間: 15ヶ月／瓶熟4ヶ月

ワイン造りと熟成

収穫されたピノ・ネロは、温度管理された円錐形オーク桶(60hl)で発酵させていきます。特に最初の段階でリモンタージュとバトナーージュを行っていき、果皮から適切な量のアントシアニンとポリフェノールの抽出を促していきます。マセラシオンは約13日間行います。アルコール発酵後、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ていきます。その後、さらに15ヶ月間バリックで熟成させ、市場へ出る前に瓶内でさらに4ヶ月間熟成させ、上質なワインへと導くための工程が終了します。

説明技術的な注意事項

ポミーノ・ピノ・ネロ2017は、赤紫色に反射する上品で輝く赤いビー色をしています。ブーケは赤い小果実と繊細に香るシナモンとジンジャーで構成されています。第二アロマは、なめし革や煙草、炒ったコーヒー豆の香りが広がるトースト香、そして最後にクローブと調和のとれたバルサム香を感じられます。口に含んだ瞬間に爽やかでミネラル感があり、アルコールと素晴らしく調和がとれています。タンニンは滑らかで、この魅惑的な味わいの旅を彩り、優しい口当たりです。フィニッシュは余韻があり、長く続きます。

