FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino Pinot Nero 2018



Formati

0,75 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2018

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きます。

気候動向

ポミーノ城の今年の春は雨の多い季節となり、3月・4月・5月で昨年の2倍となる420mmの降雨量を記録しました。ブドウの萌芽はポミーノでは平年通りとなる4月の第2週に完了しましたが、開花は予想よりやや早めとなりました。ヴェレゾンは7月後半から始まり順調に進み、8月初旬に終了しました。

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パトナ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。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。ピノ・ネロ種はさらに15ヶ月間バリックで熟成されます。出荷前にさらに瓶内で熟成させ、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2018は、淡く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。スミノザクラやブルーベリー、ブラックベリーの繊細なニュアンスと、ラズベリーや野イチゴなど赤と黒の小果実の香りが際立ちます。時間が経つとシナモンからアニス、ホワイトペッパーの繊細なスパイス香が溶け合っていきます。木樽での熟成により、煙草やコーヒーのトースト香が広がります。 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。素晴らしい爽やかさと調和の良さにより、香りと風味のバランスが見事です。シルキーなタンニンと余韻が長く続く上品で滑らかなワインです。

賞品・表彰

James Suckling: 91 Points