


FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・
ポミーノ
Pomino Pinot Nero 2023



Formati



Pomino Pinot Nero 2023

Pomino Pinot Nero DOC

概要: 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きます。

気候動向

ヴィンテージ2023は穏やかな気候で始まり、数日間は寒い日もあり、時に雪も降りました。春が訪れるとブドウ樹は均一に萌芽しました。その後は平年より低い気温が続き、5月には頻繁に雨が降り涼しい季節となりました。夏は特に8月と9月が暑く、雨が降ることはありませんでした。こうした状況により収穫はわずかに遅れ、複雑さと上品さを兼ね備えたブドウに熟しました。ヴィンテージ2023は、ポミーノの特徴でもある爽やかな香りと透明感があり、洗練された味わいのワインに仕上がりました。

領土の特徴

ワインの種類: ピノ・ネロ

アルコール度数: 13 %

熟成: フランス製オーク材バリックにて12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2週間間行います。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。ピノ・ネロ種はさらに12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 2023は、鮮やかなルビー色に繊細なガーネットのニュアンスが加わった、優雅な色合いが特徴です。フローラルな香りが際立ち、バラやゼラニウムを感じさせ、チェリーのようなフルーティーな香りとシナモンを思わせるスパイシーなニュアンスが非常に魅力的に広がります。長期間の樽熟成による第3アロマとして、カカオパウダーやコーヒーパウダーの香りも感じられます。口に含むと、爽やかでドライな印象を受け、タンニンは存在感がありながらも過度に主張はしてきません。ジュシーで長く続く余韻が広がります。全体として、優雅でシルキーさを持つワインです。