FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino Pinot Nero 2024

Formati

750 ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2024

Pomino Pinot Nero DOC

ポミーノ産のピノ・ノワールならではの個性が際立つワインです。この土地の独自性を余すところなく表現したこのワインは、そのスタイルとエレガンスを存分に引き出す品種に最適です。ポミーノ・ピノ・ノワールは、繊細なフルーティでフローラルなブーケと、バランスの取れたスパイシーなニュアンスが調和した味わいが特徴です。

気候動向

ポミーノのブドウ畑では、降水量は平均的であったものの気温が比較的穏やかだった冬を経て、生育期が始まりました（2024年に降雪が記録されなかったのも、決して偶然ではありません）。実際、芽吹きはエステート全域で非常に均一に進み、開芽当初から新梢の旺盛な生育が明らかでした。6月初旬の開花と7月末の着色は、乾燥した日が多く、日照量が豊富な天候に恵まれました。実際、2024年の夏はトスカーナ全域において、観測史上最も暑い夏の一つとなりました。ポミーノの涼しい土壌が持つ優れた保水力により、ブドウの木は収穫期まで生育を続けることができ、これは果房の成長にとって決定的な要因となりました。

領土の特徴

ワインの種類: ピノ・ノワール
アルコール度数: 13%
熟成: フランス産オーク樽で12ヶ月熟成

ワイン造りと熟成

収穫されたピノ・ノワールの房は、60 hlの円錐台形のオーク樽で、温度管理の下、特に初期段階では手作業による撹拌を行い、果皮からアントシアニンやポリフェノールを適切に抽出できるようにして発酵させました。マセラシオンの期間は、合計で2週間でした。アルコール発酵の後、フランス産オークのバリック樽でマロラクティック発酵が行われました。ピノ・ノワールはその後、さらに12ヶ月間バリック樽で熟成を続けました。試飲可能になるまでの瓶内熟成期間が、その品質の完成を導きました。

説明技術的な注意事項

ポミノ・ピノ・ネロ 2024は、見事な輝きを放つルビーレッドの色調を呈しています。香りは最初にフルーティーで、完熟した赤系・黒系のベリー類を思わせるノートに加え、砂糖漬けのオレンジの皮を思わせるニュアンスも感じられます。スパイス系の香りは非常に興味深く、シナモン、ナツメグ、クローブを思わせ、革や焙煎の香りのような繊細な三次香りと見事に調和しています。口に含むと爽やかで、バルサミコのようなニュアンスが感じられ、タンニンはシルキーで生き生きとしています。余韻は長く、持続性があります。