FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino Vin Santo 2009

Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2009

Pomino Vinsanto DOC

ポミーノ・ヴィンサントは、「瞑想のワイン」としてワインそのものを楽しむことができるワインですが、ミックスナッツやドライフルーツと共にも楽しめます。

気候動向

収穫されたブドウの質が特に素晴らしく、極めて良い結果で終えることのできた一年となりました。2009年の春は、例年と同じく頻繁な降雨に見舞われたことにより、ぶどう樹の生育の管理や健全なぶどうを保護するため、作り手にとって大きな試練の年となりましたが、同時に水分をたっぷりと含む土壌を与えてくれました。6月と7月は適度な降雨量を特徴とし、春に起きた生育の遅れを取り戻し、早熟をもたらしました。こうして、ぶどう樹は最良に機能し、ブドウは昨年に比べてやや早めに熟しました。さらに、9月になると日中は暑く、太陽が照り、夜は涼しいという気候に恵まれたため、ブドウは完熟し、上質のワインを生産できる状態となりました。好条件で進んだ季節の流れは、最良な状態で、適度な酸味と上質なアロマの複雑さを持つ完熟のブドウをワイナリーに届けてくれました。

領土の特徴

由来: ルフィーナ地区、ポミーノ、カステッロ・ディ・ポミーノ
露出: South-west
土壌の種類: Sandy, clay, of good depth, and marginally high acidity
植物密度: 5,500 vines per hectare
飼育: Double guyot
葡萄畑の年齢: 7 years
ワインの種類: トレビアーノ、マルヴァジア、サン・コロンバーノ
アルコール度数: 14,50%
マロラクティック発酵: 「カラテッロ」樽での長い発酵の間に行った
熟成期間: 4 years

説明技術的な注意事項

琥珀色に反射する濃厚な黄金色をしているポミーノ・ヴィンサント2009は、ドライアプリコットや砂糖漬けのフルーツの香りをもち、ペッパーやスパイスのニュアンスを感じさせます。口に含むと心地よいまろやかさを持ち、カエデのシロップの濃厚な甘みの後、ヌガーやドライフルーツの長く続くアロマへ導きます。アロマの複雑さが生き生きとした爽やかさを与え、フィニッシュには蒸留ワイン特有の熱さを感じます。

マッチ: アペリティフとして、フォワグラ、ペストリー、乾燥ナッツ（ヘーゼルナッツ、アーモンド）とともに。

賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 94 Points