FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino Vin Santo 2014



Formati

375ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2014

Pomino Vinsanto DOC

ポミーノ・ヴィンサントは、トスカーナの伝統を体現したワインです。ポミーノの大地と土着品種、歴史ある生産方法により、甘さと爽やかさのバランスが素晴らしい唯一無二の特徴が生まれます。ブドウを十分に乾燥させ木樽で長期間熟成させることで、魅惑的で様々な表情のブーケを持ち、濃厚で複雑なワインへと完成します。

気候動向

カステッロ・ポミーノでの収穫は8月最終週から始まりました。夏の終わりの日差しは、雨が数回降りましたが、ポミーノ・ビアンコ用のブドウが完熟するために必要なエネルギーを与えてくれ、9月の涼しい時に収穫されました。全体として、フローラルの繊細なアロマと生き生きとした爽やかな味わいが際立ちます。前年までと比較し、陽の光は極端に強くなることなく、収穫時は冷涼であったため繊細で上品なモストを生み出してくれました。カステッロ・ポミーノのワインの質を決める重要な要素です。

領土の特徴

ワインの種類: トレッビアーノ、マルヴァジア・ビアンカ・トスカーナ、サン・コロンバーノ
アルコール度数: 14.5%
熟成: 小さな木樽にて7年

説明技術的な注意事項

ポミーノ・ヴィンサント2014は、黄金色に反射する琥珀色をしています。ブーケは変化に富み複雑で、ドライフルーツの香りから完熟フルーツ、トースト香へと続きます。まず始めにアーモンドやクルミ、ヘーゼルナッツを感じられます。その後、アプリコットのドライフルーツやイチジク、柑橘の皮や砂糖漬けの香りが際立ちます。口に含むと、酸味と甘味のバランスが絶妙です。 全体として柔らかく、調和の取れた味わいであり余韻は長く続きます。

マッチ: じっくりと味わうワインであり、粉類を使ったお菓子からクリームやプディングなど様々なデザートに最適です。フォアグラや熟成チーズ、ハーブ入りチーズとも相性が良いです。大きなワイングラスでお楽しみください。