FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino Vin Santo 2016



Formati

375ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2016

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

2016年、冬のポミーノ城は、1月の第3週目を除いて特に厳しい天候に見舞われることなく、平年並みとなる比較的穏やかな冬でしたが、非常に高い降水量を記録しました。3月下旬から4月初旬にかけて気温が上昇したことで、4月の第一週目に少し早めの萌芽が始まりました。開花数を予測するため5月に実施した試験採取では、驚くほど豊かな新芽という結果が出ました。ブドウ樹は、このフェノロジーの時期としては平均的な6月15日に開花を終えました。2015年と比較し、蒸し暑さはやや抑えた夏となり、ブドウのヴェレゾンは前年より10日ほど遅れました。太陽が降り注ぎ乾燥した日中は、ブドウを最適な状態まで成熟させ、酸味を失うことない良い糖度へと達しました。

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5年

説明技術的な注意事項

ポミーノ・ヴィンサント2016は、黄金色に反射する琥珀色をしています。シロップ漬けの果実の香りからアプリコットのドライフルーツ、ヘーゼルナッツ、アーモンドへと広がり、アニスやナツメグを思わせる繊細で洗練されたスパイスの香りに変化するブーケです。驚くほど調和の取れた味わいに甘みと酸味のバランスが絶妙です。すっきりドライな口当たりと非常に長い余韻です。

マッチ: じっくりと味わうワインであり、小麦粉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。