FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino Vin Santo 2017



Formati

375ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2017

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

2017年、ポミーノ城では冬と春の両季節とも少ない降雨量を記録しました。1月にやや厳しい寒さとなった以外は、一年を通して平年並みの気温となりました。3月上旬に萌芽が始まり、4月になると気温が低下しましたが、発芽への影響はなく5月に開花し始めました。5月末にはブドウ畑の半分が完全に開花し、ここ数年と比較して早期の開花となりました。エステートの土壌は深く肥沃であることから、夏の雨不足からの影響を受けることはなく、土壌を丹念に手入れしたこともあり、水に関するストレスから守ることができました。7月末にヴェレゾンが始まり、収穫は、季節の訪れが早かったことからも平年と比較し早い時期に開始されました。

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: 15 %
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2017は、黄金色に反射する琥珀色をしています。ブーケは複雑で濃厚です。最初の印象はアプリコットのドライフルーツ、イチジク、リンゴ、シロップ漬けの柑橘の皮、ヘーゼルナッツを思わせる熟した果実やドライフルーツの香りを特徴とし、シナモンの濃厚なスパイス香も印象的です。口に含むと酸味と甘みのバランスに驚かされます。柔らかく、温かみがあり、風味豊か、余韻が長く続くワインです。

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。