FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino Vin Santo 2018



Formati

375ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2018

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

ポミーノ城の今年の春は、雨の多い季節となり、3月から5月で昨年の2倍となる420mmの降雨量を記録しました。ブドウの萌芽はポミーノでは平年並みとなる4月第2週に完了しましたが、予想されていたよりやや早めの開花となりました。ヴェレゾンは7月後半から始まり順調に進み、8月初旬に終了しました。夏の陽射しと小雨が交互に起こることで、ブドウは見事に完熟しました。収穫時に昼夜の寒暖差が見られたことにより、複雑なアロマ、、と爽やかさを保つことができました。

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7年

説明技術的な注意事項

ポミーノ・ヴィンサント 2018は、輝きのある琥珀色にゴールドのニュアンスを帯びた外観をしています。香りは熟した果実やドライアプリコット、シロップ漬けの果実から、クルミやヘーゼルナッツへと広がります。その後、ナツメグやスターアニスを思わせるスパイスの香りが美しく漂います。フィニッシュには、コーヒー豆を思わせるロースト香が感じられます。味わいは、甘みと調和のとれた酸味が印象的で、非常にバランスの取れた仕上がりです。フィニッシュは非常に長く続き、口の中はすっきりとドライな印象を残します。

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。