FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino 2013



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2013

Pomino Bianco DOC

ポミーノ・ビアンコは、トスカーナで最も白ワインの生産に適しているとされる地区の一つ、標高700mに位置する地で造らています。素晴らしい上品さと繊細さをもつシャルドネ種とピノ・ビアンコ種から生まれます。

気候動向

ポミーノ・エステートでの2013年のぶどう成長期は、冬の間に雪と雨が多かったことが特徴的でしたが、特に大きな問題はありませんでした。このように充分に雨量があったというような要素は、地下水の貯蔵量が十分得られて、ぶどう畑にとってはかえって好都合でした。畝の間には、土壌をより豊かにするカバークロップが植えられ、雨両も適度だったので、土壌が流出することもありませんでした。気温も同様に、冬の間は穏やかで、夏は平均を上回るような熱波はありませんでした。実際、8月第1週を除いては、気温が30°Cを超えることも殆どありませんでした。収穫も、9月の第1週に始まり、陽射しが強く、暖かい日が続き、湿度も低くなりました。収穫前の1週間は、昼夜の寒暖の差が大きく、シャルドネ種のぶどうに素晴らしいアロマが形成されました。

領土の特徴

由来: ルフィーナ地区ポミーノにあるカステロ・ディ・ポミーノ
高度測定: 450～730m
表面: 52ha
露出: 南西
土壌の種類: 砂質、粘土質の深く酸度の高い土壌
植物密度: 5，000本/ha
飼育: ギヨー、短梢剪定コルドン
葡萄畑の年齢: 20年
ワインの種類: シャルドネとピノ・ビアンコ主体、少量の補助品種
アルコール度数: 13%
浸漬時間: 無し
マロラクティック発酵: バリックで一部のみ。
熟成容器: ステンレス・スティール・タンク主体、少量をバリック。
熟成期間: ステンレス・スティール・タンクは4カ月、バリックは3カ月、ボトルで1カ月。

説明技術的な注意事項

ポミーノ・ビアンコ2013は、緑がかった麦藁色をしています。フローラルな香りの中に、スズランの香りが顕著で、リンゴやパッションフルーツの香りも感じられます。ミネラル感があり新鮮で、余韻には繊細な杉の木やイチジクの香りがあります。 ー2014年3月に試飲by セルジオ・ディ・ロレート

マッチ: アペリティフとして、または野菜を使った前菜類やサーモン等のフィレと相性が良い。

賞品・表彰

Sommelier Wine Awards: Gold list
Wine Spectator: 90点