FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino 2014



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2014

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

カステロ・ディ・ポミーノでの収穫は8月最後の週に始まりました。少量の雨にもかかわらず、夏の終わりの十分な陽射しに恵まれて完熟したポミーノ・ビアンコのぶどうの収穫が、9月の涼しい数日間に行われました。全体的には、とりわけ洗練されたフローラルな香りと爽やかで活気に満ちた豊かな味わいをもたらしてくれる気候となりました。日照時間が例年に比べて少なめだったこと、そして気温が低い時間帯に摘み取りを行ったことで、ポミーノのワインとしてきわめて重要な特性である繊細で洗練された果汁が生まれました。

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: 12,50%
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 2014は、緑がかった麦藁色が特徴的な美しい色合いです。瑞々しいリンゴとベルガモットのさっぱりとしたファーストノートに続いて、バナナ、そしてスイートブライヤーのフローラルな香りが感じられます。一部オーク樽、一部ステンレス・スティールタンクで発酵が行われる、豊かな風味の表現そのものです。口当たりはさっぱりとしてミネラル感があり、なめらかな味わいがいつまでも続きます。(2015年3月に試飲)

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

Wine Spectator: 87点