

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

カステッロ・  
ポミーノ  
Pomino 2015





## Pomino 2015

Pomino Bianco DOC

ポミーノ・ピアンコは、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れています。素晴らしい上品さと繊細さをもつシャルドネ種とピノ・ピアンコ種から生まれます。

## 気候動向

ポミーノ城での2015年の気候の変化は、ぶどう畑にとって非常に恵まれたものとなりました。4月中旬に、ぶどう樹は冬の休息から目覚め、2014年に比べ、萌芽と開花間の2ヶ月は、降雨量の減少、高気圧、気温の上昇などの変動がみられました。このことが、湿度が低く乾燥した特徴をもつぶどう畑に望ましい微気候を造りあげました。開花は6月の第1週目に始まり気温の高さも手伝い、驚くほどの速さで進みました（特に長い暑い夏になるだろうことを予期していました）。7月と8月の前半は雨がわずかしか降らず、平均気温は一度も31度以下になることはありませんでした。夜の涼しさで均合いをとった8月下旬には、ぶどう樹は果肉にフローラルな香りを蓄え始めました：このブーケが、ポミーノ・ピアンコを構成する、シャルドネ種とピノ・ピアンコ種の特徴なのです。

## 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・ピアンコ主体、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・スチール・タンク主体、少量をバリック。

熟成期間: ステンレス・スチール・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

夏の太陽のもと、シャルドネ種が成熟のために緑色から徐々に黄色へ変化する果肉の皮の色を思わせる、麦藁色の濃淡がグラスの中に映し出されます。フローラルな香りが充満し、中でも甘いフジと濃厚なユリの香りが、続いて梨のフルーティなアロマとパイナップルやマンゴのようなトロピカルフルーツの香りが広がります。口に含むと、柔らかく包み込むようで、ミネラル感と融合した爽やかさはポミーノのテロワールをありのままに表現しています。2016年4月テイasting

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

JamesSuckling.Com: 92 Points