

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

カステッロ・  
ポミーノ  
Pomino 2016





## Pomino 2016

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

2016年、冬のポミーノ城は、1月の第3週目を除いて特に厳しい天候に見舞われることなく、平年並みとなる比較的穏やかな冬でしたが、非常に高い降水量を記録しました。4月の第一週目に起きた少し早めの萌芽は、3月下旬から4月初旬にかけての気温の上昇によると考えられます。開花数を予測するために実施した5月の採取では、新芽が驚くほど豊かである結果となりました。ポミーノのぶどう畑特有の徐々に標高が高くなることから段階的に進むぶどう樹の開花は、この時期のフェノロジー工程に通常みられ、平年並みである6月15日に終わりました。2015年と比較し、蒸し暑さはやや抑えた夏となり、ブドウのヴェレゾンは前年より10日ほど遅れました。太陽が降り注ぎ乾燥した日中は、ブドウを最適な状態まで成熟させ、ポミーノの白ワインにとって大切である酸味を失うことのない良い糖度へと達しました。。

## 領土の特徴

由来: ポミーノ城 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: 21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

ポミーノ・ピアンコ2016は、透明感のある麦葉色しています。ブルメリアとジャスミンの花の濃厚な香りと、アプラコットとマルメロの香りを感じさせます。グラスからトロピカルフルーツのエキゾチックな香りとカルダモンの爽やかな味わいが広がります。口に含んだ瞬間、生き生きとした豊かな風味と、後味に熟したラズベリーを感じさせます。調和のとれたストラクチャーを持ち、余韻が非常に長く続きます。2017年2月テイスティング

マッチ: アペリティブとして、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: 91 Points