FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino 2017



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2017

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

2017年は、降雨量が少ない一年であったと記憶に残るでしょう。ポミーノ城では2016年末の雨不足から引き続き、冬と春の期間は乾燥しました。厳しい寒さとなった1月を除き、例年並みの気温となりました。年の始めの数週間は寒波に見舞われましたが、ブドウ樹の芽は冬の休眠から早く目覚め、3月の後半には発芽の兆しがみられました。4月に摂氏0°Cまで気温が低下することもありましたが、やわらかな芽は被害を受けることはなく、5月には急速に生育が始まり開花をもたらしました。5月の終わりには、ブドウ畑の半分が満開となりました（平均と比較し、非常に早い開花となる）。夏期の水不足は、ブドウの健全な成長を促しました。ポミーノの土層が深く健やかな土壌と、最適な方法で土壌を管理することで、水に関するストレスからブドウを保護してくれました。ブドウのヴェレゾンは7月末に見られ、予期していたように、一年を通して生育が早まったことから収穫は8月7日に開始されました。

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・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

鮮やかで上品な濃淡をもつ麦藁色をしたポミーノ・ビアンコ2017は、エニシダのフローラルなアロマと、甘い西洋梨とレモンのフルーティーなアロマを持ちます。口に含むと、上質なアルコールと生き生きした爽やかさとのハーモニーが見事です。長く続く余韻をもつワインであり、心地よいアロマが口の中で長く続きます。

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: 90 Points