FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino 2018



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2018

Pomino Bianco DOC

標高700mに位置し、トスカーナで白ワインの生産に最も適した場所の一つで、素晴らしく上品で繊細なシャルドネとピノ・ビアンコから作られます。

気候動向

ポミーノ城の今年の春は、雨の多い季節となりました。3月・4月・5月で昨年の2倍となる420mmの降雨量を記録しました。ブドウの萌芽はポミーノでは平年並みとなる4月第2週に完了しましたが、開花は予想されていたよりやや早めとなりました。ヴェレゾンは7月後半から始まり、順調に8月初旬に終えました。夏の陽射しと小雨が交互に起きることで、シャルドネとピノ・ビアンコは見事に完熟しました。収穫時期の昼夜の寒暖差により、ポミーノ城で育つブドウ特有のアロマと爽やかさを保つことができました。

領土の特徴

ワインの種類: 主にシャルドネ種とピノ・ビアンコ種／少量の補完品種
アルコール度数: 12,5%
熟成容器: ステンレス／一部はバリック
熟成期間: ステンレス4ヶ月／瓶熟1ヶ月

ワイン造りと熟成

収穫は細心の注意を払いながら行っていきます。ワイナリーでもブドウ畑と同じように丁寧に作業することで品質の高さが保証されます。ワイナリーに到着したブドウとその後に抽出するモストは酸素との接触を最大限回避しながら作業を進めていきます。プレスのサイクルは、モストの甘味を抽出するために調整されます。アルコール発酵は温度管理されたステンレスタンクと、15%はフランス製オーク材バリックで行われます。ワイン作り工程の最後に、ポミーノ・ビアンコは数ヶ月間瓶内で熟成されます。この更なる熟成期間を終え、ストラクチャーのある爽やかさ溢れるワインが完成します。

説明技術的な注意事項

ポミーノ・ビアンコ2018は非常に繊細な金色がかった輝く麦藁色をし、極めて上品で繊細な印象を与えます。ブーケも外観と同じように優しく、繊細なフローラルの香りがフルーティーな香りと見事に調和していきます。ホワイトフラワーとグリーンアップル、洋ナシ、グレープフルーツ、多様な柑橘の香りが漂い、非常に素晴らしく調和のとれた香りへと導きます。口に含むと心地良さとまろやかさが同時に感じられ、芳醇な風味が長く続きます。

賞品・表彰

James Suckling: 91 Points