FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino 2019

Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2019

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

この年のポミーノの冬は降雨量が少なかったため、やや早い時期からブドウの発芽が始まりました。4月初めに春の暖かさを感じる気候となり、芽が開き始めました。同じ月の前半15日間で、ほぼすべてのブドウ樹が発芽し終えました。その翌週以降の気温は平年と異なり低く、2019年の5月はここ10年で最も寒く降水量の多い5月となりました。そのため、開花が早まることはなく順調に6月中旬に終了し、前月とは反対に降雨量は少なく気温の高い月であり、これから訪れる長く暑い季節の前兆となりました。ブドウは標高700mの場所で育てられるため、日中は暑く太陽が降り注ぎ、夜になると冷涼という寒暖差を利用することができ、収穫時期まで健全で調和のとれた状態に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われます。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高い品質を保証します。ワイナリーに届いてからは、ブドウだけでなくその後に抽出するモストも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。モストの甘味を抽出するため、プレスのサイクルを調整します。アルコール発酵は温度管理されたステンレスタンクで行われ、一部はフランス製オーク材バリックを使用します。最終工程として、瓶内で数ヶ月間熟成していきます。この熟成期間を終え、ストラクチャ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

鮮やかで生き生きとした色のポミーノ・ビアンコ2019をテイスティングすると、美しいフローラルな香りに梨と桃の香りが際立ち、グレープフルーツとベルガモットのニュアンスを持つフルーティーな香りが調和良く溶け合っていくのを感じられます。口に含むと、爽やかさとまろやかさが一体となります。フルーティーな香りと淡いトースト香が広がり、白ワインならではの心地よく複雑なアロマと豊かな味わいは、何世紀も前から評価されるこのワインの偉大さを感じさせます。

賞品・表彰

James Suckling: 92 Points
Wine Advocate: 90 Points