FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino 2020



Formati

750ml、1.5L(マグナム)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2020

Pomino Bianco DOC

ポミーノ・ビアンコは、標高700mに位置するトスカーナで白ワイン生産に非常に適した場所で、極めて上品で繊細なシャルドネとピノ・ビアンコから造られます。a

気候動向

2020年春、特に低い気温を記録することのない温暖な冬の影響により、早期に萌芽は始まり、均一に生育しました。安定した成長を見せ、素晴らしく健やかなブドウ樹と分かる鮮やかな濃緑の樹冠に育ちました。収穫から2ヶ月前のヴェレゾン期には、一定の降雨量を記録し、その他の時期は快晴の日々が続きました。ポミーノ・ビアンコ用のブドウの収穫は9月初旬に開始されました。ブドウの種子は固く、良い酸味を兼ね備えていました。収穫の期間を通して、ブドウは最高の状態を維持したまま収穫ができ、ワイナリーに運ばれました。9月の暑く乾燥した日々により、非常に質の高い収穫を行うことができました。

領土の特徴

ワインの種類: シャルドネ、ピノ・ビアンコ、少量の補完品種
アルコール度数: 12.5%
熟成: 一部木樽で実施

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。ブドウ畑と同様にワイナリーでも丁寧な作業を行うことで高い品質を保証します。ワイナリーに到着後は、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

透明感があり鮮やかな色をしています。グラスの中で反射するその輝きは、この年の収穫時期のカステッロ・ポミーノでの太陽を思い起こさせます。多種多様な花が咲き誇る春の香りを特徴とし、特にスイカズラの香りが際立ちます。ポミーノ・ビアンコを口に含むと、濃厚なしっかりとしたアロマを感じられ、シュル・リー方式で丁寧に熟成させワイン造りを行った結果といえるでしょう。