FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino 2021

Formati

750ml – 1.5L（マグナム）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2021

Pomino Bianco DOC

ポミーノ・ビアンコは、トスカーナで白ワイン生産に非常に適した標高700mに位置する場所で誕生し、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。

気候動向

一年の前半数ヶ月に顕著な雨量を記録したことで、ブドウ畑に土壌水分を蓄えるためにも良いスタートを切ることができました。4月後半に急激な気温の低下が見られ、その後5月にかけて徐々に上昇していきました。乾燥し柔らかな風が吹く気候であったことから、良好な結実となりました。5月と6月の気候が特に理想的であったため、ブドウ樹は健やかに育ちブドウの果実も種も素晴らしい状態で成熟していきました。収穫時期に全く雨が降らなかったことから、健やかでアロマ溢れる完熟のブドウを収穫することができました。

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。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

ポミーノ・ビアンコ 2021 は、鮮やかな美しい麦藁色をしています。シトロンのような柑橘の香りだけでなく、グリーンアップルや洋ナシを感じられます。フジやカモミール、ライラック、エニシダとわかる、フローラルな香りも持ちます。最後にパイナップルなどのトロピカルフルーツを思わせる繊細なニュアンスが広がります。素晴らしく爽やかな口当たりに、見事なミネラル感です。口の中で香りと味が心地よく一体となり、非常にバランスのとれたワインといえます。

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013