FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino 2022



Formati

750ml、1.5L（マグナム）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2022

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。

気候動向

今年のヴィンテージは、5月末に夏特有の気温を記録し、早期の開花を迎えたことを特徴とします。実際に2022年夏は、近年で最も長い夏の一つとして記憶に残るでしょう。初夏は萌芽の成長と花序の形成が急速に進み、ブドウ樹は素晴らしく均一に育ちました。7月になると環境に適応し、夏の暑さに備えるため当初の生育速度を緩めていきました。8月中旬には天の恵みとなる雨が降ったことにより、透明感のあるモストと香り豊かな風味に仕上がりました。

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

マッチ: ポミーノ・ビアンコ2022は、淡いグリーンに反射するクリスタルに輝く麦藁色をしています。このワインの主体を成すともいえるグリーンアップルと梨の香りが際立ち、同時にフローラルな香り成分が濃厚に広がります。菩提樹やセイヨウサンザシ、フジ、ユリ、ミモザなどホワイトフラワーとイエローフラワーの豊かなブーケを持ちます。最後にマンゴーを思わせるエキゾチックな果実の香りにアカシアの蜂蜜の香りが加わります。口当たりはダイレクトで極めて爽やか、淡い風味とわずかにミネラルを感じます。フィニッシュは心地よい爽やかさに柑橘のニュアンスが溶け合い、このワイン特有の森の情景が浮かぶ味わいです。



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