

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

カステッロ・  
ポミーノ  
Pomino 2023





## Pomino 2023

Pomino Bianco DOC

ポミーノ・ピアンコは、トスカーナの標高700メートルに位置する白ワインの生産に最適な場所であり、極めて上品かつ繊細なシャルドネとピノ・ピアンコから造られます。

## 気候動向

ヴィンテージ2023は穏やかな気候で始まり、数日間は寒い日があり時に雪も降りました。春が訪れたことによりブドウ樹が均一に萌芽しました。その後は平年より低い気温を続き、5月には頻繁に雨が降り涼しい季節となりました。夏は特に8月と9月が暑く、雨が降ることはありませんでした。このような状況により収穫はわずかに遅れ、複雑さと上品さを兼ね備えたブドウに熟しました。ヴィンテージ2023は、ポミーノ地区の特徴でもある爽やかな香りを持つ、透明感と洗練された味わいのワインとなりました。

## 領土の特徴

ワインの種類: シャルドネとピノ・ピアンコ

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・ピアンコ2023は美しい麦藁色をしています。青りんごや梨、淡い柑橘の香りを思わせる爽やかなブーケを持ちます。セイヨウサンザシやフジ、ジネストラを思わせる非常に印象的なフローラルの香りです。この爽やかさに蜂蜜の香りを思わせるクリーミーな感覚が加わります。口に含むと、上質なアルコールと生き生きとした爽やかさとのハーモニーが見事です。フレッシュで風味豊か、ミネラル、まろやかさのあるしっかりとした味わいです。味と香りのバランスが驚くほど見事です。