FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino 2024



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2024

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

ポミーノのブドウ畑では、平均的な降水量と比較的穏やかな気温の冬の後、順調に萌芽が始まりました。2024年は降雪が一度も記録されませんでした。発芽はエステート全体で非常に均一に進み、芽の段階からすでに豊かな結実性が見て取れました。乾燥した天候と強い日射のもと、6月初旬に開花し、7月下旬にヴェレゾンが見られました。実際に、2024年の夏はトスカーナ全域で観測史上、非常に暑い夏となった一年でした。一方でポミーノの冷涼な土壌に蓄えられた十分な水分のおかげで、ブドウ樹は収穫期まで健全に生育し続けました。このことはブドウの生育において極めて重要な要素となりました。

領土の特徴

ワインの種類: シャルドネ／ピノ・ビアンコ
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 2024 は、鮮やかな美しい麦藁色をしています。西洋サンザシ、白い藤、モクレンといったフローラルな香りに加え、リンゴやナシ、そして爽やかな柑橘系の香りが広がります。口に含むと、一部木樽で発酵したことによるクリーミーな感覚が印象的で、さらに素晴らしい爽やかさ、塩味、そしてミネラル感が感じられます。味と香りのバランスが驚くほど見事です。