FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino 2025



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2025

Pomino Bianco DOC

概要: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

2025年、テヌータ・ポミーノのブドウ畑では、穏やかな気温のもとで生育期が始まり、冬の休眠から芽がゆっくりと目覚めました。4月上旬に見られた萌芽は、晴天が続き雨の少ない穏やかな気候に恵まれました。その後、数週間も安定した気候が続きましたが、夏の始まりはこれまでとは異なる様相を見せました。6月には平年を大きく上回る気温を記録しました。一方で、7月と8月は平年よりも低い気温となり、これはブドウ本来のアロマを保つうえで理想的な条件となりました。こうしたことから、ブドウ樹は土壌の水分が不足するストレスを受けることなく、果房は成熟期まで張りとみずみずしさを保ったまま健全に育ちました。

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2025は、透明感があり光り輝く綺麗な麦藁色をしています。香りは柑橘とホワイトフラワーのニュアンスの美しさが際立ちます。爽やかで風味豊か、ミネラル感のある味わいです。口に含むと、香りと呼応するようなフローラルなニュアンスが広がり、さらに樽熟成を思わせるトースト香に、わずかにクリーミーな印象を感じられます。余韻には美しい柑橘のニュアンスが再び現れ、素晴らしいフィニッシュです。