

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

カステッロ・
ポミーノ
Pomino Vendemmia Tardiva 2023





Pomino Vendemmia Tardiva 2023

Pomino Bianco DOC

わずかにオレンジがかった琥珀色で、コクがあり、ベルベットのように滑らかでクリーミーな味わいは、ブルーチーズと完璧に合うが、瞑想のワインとしてそのまま飲むこともできる。

気候動向

2023年ヴィンテージは穏やかなスタートで、数日稀に見る寒さと散発的な降雪があった。春の目覚めはブドウの木の芽吹きを促した。5月は気温が低く、平均以上の雨が頻繁に降った。夏、特に8月と9月は暑く、雨がほとんど降らなかった。ブドウは複雑でエレガントなアロマを持つようになった。2023年ヴィンテージのワインは、クリアで洗練され、ポミーノ地区を特徴づける典型的なフレッシュさを持つ。

領土の特徴

ワインの種類: シャルドネ70%、トラミネール・アロマティコ10%、ピノ・ピアンコ10%、ピノ・グリージョ10

アルコール度数: 12%

熟成: 8ヶ月

説明技術的な注意事項

琥珀がかった強い黄金色。ブーケは、ほうきやサンザシ、柑橘類、ドライフルーツの花のニュアンス。エレガントで包み込むような味わい。アーモンド、ヘーゼルナッツ、ほのかな甘草の素晴らしい後味。

マッチ: ゴルゴンゾーラのようなブルーチーズ、そうでなければユニークな瞑想用ワイン、あるいは実験が好きな人にはフォアグラ。