FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Éternelle 2015



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Éternelle 2015

Pomino Spumante Bianco DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

Eine Auslese von großer Eleganz und Persönlichkeit, die einen vielfältigen Reichtum an Aromen und aromatischen Noten aufweist. Ausschließlich aus Chardonnay-Trauben wird er im gleichnamigen Weinberg in 700 Metern Höhe angebaut, wo der Himmel noch heller erscheint und die Grenze zum Nadelwald der ersten Hänge des Apennins deutlicher zu erkennen ist.

Klimaverlauf

In den ersten Monaten des Jahres wurden relativ hohe Niederschlagsmengen verzeichnet, die den Weinbergen eine ausgezeichnete Ausgangswasserversorgung sicherten. In der zweiten Aprilhälfte kam es zu einem starken Rückgang der Temperaturen, bevor sie im Mai wieder anstiegen. Der Fruchtansatz verlief perfekt und wurde durch das trockene und leicht windige Wetter begünstigt. Das außergewöhnliche Mai- und Juni-Wetter sorgte für eine perfekte Pflanzengesundheit, was zu einer ebensolchen Fruchtentwicklung und einem hervorragenden Beerenwachstum führte. Die völlige Abwesenheit von Regen während der Erntezeit führte zu einer wunderbaren Ernte mit Trauben, die eine perfekte aromatische Fülle und Vollmundigkeit aufwiesen.

Vinifizierung und Ausbau

Die Chardonnay-Trauben wurden von Hand in 15 kg schwere, perforierte Kisten verlesen. Im Keller wurden die Trauben dann langsam und schonend gepresst. Der so gewonnene Cuvée von 35 hl wurde teilweise in Edelstahlbehältern und teilweise in Barriques aus französischer Eiche vergoren. Im Mai nach der Weinlese erfolgte die Tirage mit erneuter Gärung in der Flasche, gefolgt von einer Verfeinerung auf der Hefe für die nächsten 10 Jahre. Nach Abschluss der Verfeinerung auf dem Hefesatz erfolgte die Remuage, um das edle Hefesediment im Flaschenhals abzusetzen. Anschließend erfolgte das Dégorgement und seitdem lagert der Eternelle für einen langen Ausbau in der Flasche.

Technische Anmerkungen

Leonia Éternelle 2015 hat eine prächtige, leuchtend goldene Farbe; die Perlage ist, wie bei früheren Jahrgängen, fein und anhaltend. Das Bouquet ist intensiv und komplex. Mit köstlichen Zitrusnoten, die an Grapefruit und Orangenblüten erinnern, und ebenso faszinierenden Noten von weißem Steinobst und Mandeln. Es folgen die für eine längere Reifung auf der Hefe typischen Noten von Gebäck. Am Gaumen ist er frisch und würzig, einhüllend und vollmundig, harmonisch und komplex mit einer schmeichelnden und cremigen Perlage. Er braucht Zeit, um seine volle Komplexität zum Ausdruck zu bringen.