


FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2011



Formati
0,75 l und 1,5 l

Leonia Pomino Brut 2011

Pomino Spumante Bianco DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

„Kühn. Ein Wein, der seinen Willen zum Ausdruck bringt, neue Wege einzuschlagen; mutig und entschlossen, elegant und von lebhaftem Charakter wie meine Ururgroßmutter, die mich bei meinen innovativen Entscheidungen inspiriert hat. Sie war es, die französische Reben nach Pomino brachte, sie in der ersten italienischen Kellerei, die sich das Prinzip der Schwerkraft zunutze machte, vinifizierte und als Zeichen des Erfolgs die Goldmedaille der Expo Paris 1878 erhielt.“
Lamberto Frescobaldi



Klimaverlauf

Dank eines vorausgegangenen milden Winters setzte der Austrieb etwas früher ein als 2010. Alle übrigen Entwicklungsphasen (Blüte, Fruchtansätze, Pigmentbildung) verliefen moderat und ohne besondere klimatischen Probleme bis Mitte August. Im Zeitraum von Ende Mai bis Mitte März bewegten sich die Temperaturen und Niederschläge innerhalb der Norm. Infolge der regenreichen Herbst- und Wintermonate der vergangenen Jahre verfügten unsere Böden über gute Feuchtigkeitsreserven. Die Mitte August einsetzende große Hitze beschleunigte dann den Zyklus der Reben, mit dem Ergebnis, dass unsere Weinbeeren eine sehr gute Menge an Aromen, Zucker und Poliphenolen ausbilden konnten. Dank der idealen klimatischen Verhältnisse auf Pomino konnten bei diesem Jahrgang Aromen, Frische und Zuckerreife eine Verbindung auf hohem Niveau eingehen.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello di Pomino, Pomino, Rufina

Weinsorte: Chardonnay and Pinot Nero

Alkoholischer Grad: 12,5%

Technische Anmerkungen

Reichliche, lang anhaltende und äußerst feine Perlage. In der Nase werden gelbfleischige Aromen von einer deutlichen Mineralität unterlegt, gefolgt von Trockenfrüchten und Lindenblütenhonig. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und einladend. Eindrücke von Backhefe mit ihrem cremigen Charakter steigen auf und vereinigen sich harmonisch und ausgewogen mit den Komponenten Weichheit und Säure.