FRESCOBALDI
TOSCANA

# Leonia Pomino Brut 2012




Formati

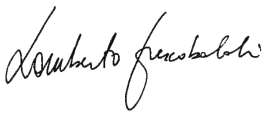
0,75 l und 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Leonia Pomino Brut 2012

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

Die Klimabedingungen waren durch hohe Temperaturen im Sommer und mäßigen Regen geprägt. Das besonders trockene Klima begünstigte die ausgewogene Entwicklung der Trauben. Die Leonia-Trauben blieben bis zur Lese, die in der dritten Augustwoche begann, in einem perfekten, unversehrten Zustand. Hauptsächlicher Protagonist ist der Chardonnay, der sich in diesem Jahr wie nie zuvor durch unzählige elegante, zart fruchtige Noten auszeichnet und gut mit dem Pinot Nero harmoniert, der eine Sorte mit unverkennbare Aromen von Beerenfrüchten und deutlicher Persönlichkeit ist.

## Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello Pomino, Pomino, Rufina
Weinsorte: Chardonnay und Pinot Nero
Alkoholischer Grad: 12,5%

## Technische Anmerkungen

Der Leonia Brut 2012, ein Cuvée aus Chardonnay und Pinot Nero, verkörpert den eleganten Stil der Weine des Castello di Pomino in perfekter Art und Weise. Seine leuchtend gelbe Farbe wird durch zahlreiche goldene Reflexe verstärkt und er weist eine feine, aber reichliche Perlage auf. In der Nase vereinigen sich die blumigen Noten mit dem Geruch nach Brioche, um dann einer Abfolge von Aromen zu weichen, die an Honig und getrocknete Aprikosen erinnern. Beim Verkosten weist dieser Brut einen langen Abgang und ausgewogene Säure auf: Die cremige, gewagt intensive Struktur macht den Leonia zu einem Wein, der allein genossen werden kann, aber auch als Begleiter zu vielen verschiedenen Gerichten.

Kombination: Ein nobler und eleganter Wein. Passt vorzüglich zu feinen Vorspeisen sowie zu Fisch, weißem Fleisch und mittelaltem Käse. Liebt Herausforderungen und ist offen für mutige Kombinationen.

# Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 92/100