FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2013



Formati

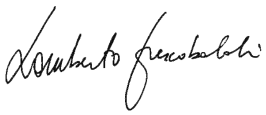
0,75 l und 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2013

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

2013 war das Klima auf Gut Pomino gekennzeichnet von zahlreichen Schnee- und Regenfällen. Der Winter war mild und der Sommer nicht übermäßig heiß, bis auf wenige Tage, an denen über 30°C gemessen wurden. Die Ernte begann Anfang September und war durchwegs warm und sonnig, doch nicht schwül. Dank des sanften Übergangs vom Winter zum Frühling konnten die Reben absolut homogen austreiben. Diese Ausgewogenheit wirkte bis in die Reifung der Trauben hinein. Mitte Juni, 60 Tage nach dem Austrieb, als sich die Temperaturen bei über 20° eingependelt hatten, standen schließlich alle Reben in Blüte. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht in den Wochen vor der Lese waren ausschlaggebend für die Aromenbildung des Chardonnay und Pinot Nero. Die schöne Säure des Leonia Brut 2013 ist den im September durchschnittlich unter 25°C liegenden Temperaturen zu verdanken.

Merkmale des Gebiets

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

Technische Anmerkungen

Der Leonia Brut 2013 überrascht mit einer prächtigen Schaumkrone und einer feinen Perlage, die am Sektkelch haftet. In der Nase entfaltet sich ein Bukett von blühenden Wildbüschen (Weißdorn und Ginster) und ein raffinierter Zedernduft, gefolgt von Brioche und gerösteten Haselnüssen mit mediterranen Kräutern (Oregano). Am Gaumen präsentiert er sich schmackhaft, frisch, lebhaft cremig. Im Abgang feine Bittermandel und Orangenschale.

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: 93 Points
Wine Enthusiast: 91 Points
The Drinks Business: Bronze Medal