FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2014



Formati

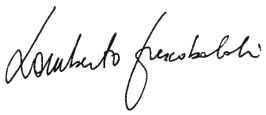
0,75 l und 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2014

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 Urgroßmutter, 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 Temperaturen im regenreichen Winter 2014 lagen leicht über dem Mittelwert, der milde Frühling bewirkte einen Austrieb in der ersten Aprilhälfte. Der Sommer kam rasch und brachte bereits in den ersten Junitagen Temperaturen über 30°C mit, zu einem Zeitpunkt, als die Reben gerade in voller Blüte standen und einen süßen Duft verströmten. Die Regenfälle im Juli erforderten einen massiven Arbeitseinsatz im Weinberg, um die Gesundheit der Trauben gewährleisten zu können. Gegen Ende des Sommers sorgte die wohltuende Sonne dafür, dass die Reben mit genügend Energie versorgt wurden, um die Traubenreifung abzuschließen. Die Ernte des Chardonnay und Pinot Nero für den Leonia Brut erfolgte die letzten zehn Tage im August und die erste Septemberwoche.

Merkmale des Gebiets

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

Technische Anmerkungen

Die lange Flaschengärung mit Hefelager verleiht dem Wein zunächst ein intensives Aroma von Brotkruste und Feingebäck, das unmittelbar in ein frisches Bukett von Frühlingsblumen und Zitrusnoten übergeht. Es folgen Düfte von Muskatnuss und Thymianblättern. Nachhaltige Perlage und ausgesprochen schmackhaft. Der Leonia Brut überrascht bei der Verkostung! Er ist eine perfekte Verbindung zwischen dem lebhaften Chardonnay (erkennbar an den Grapefruitnoten) und dem großzügigen Pinot Nero (bemerkbar durch seinen Körper). Im Finale Lakritze und ein angenehm wiederkehrender Alkoholgeschmack.

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 Points
Wine Enthusiast: 90 Points