FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2015



Formati

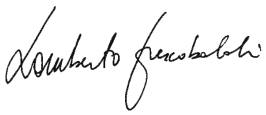
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2015

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, diese 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

Der Jahrgang 2015 verlief klimatisch optimal. Der Austrieb fand in der zweiten Aprilhälfte statt. In den Frühlingsmonaten, gekennzeichnet von Austrieb und Blüte, wurden eine geringe Feuchtigkeit und eher hohe Temperaturen verzeichnet, wodurch sich die Reben perfekt entwickeln konnten. Die Blüte erfolgte in der ersten Juniwoche, dank der hohen Temperaturen um die 30 °C. Im Sommer kam es zu geringen Niederschlägen. In den Wochen vor der Lese lagen die Temperaturen über dem Durchschnitt, während der Ernte waren optimale Temperaturschwankungen von Tag und Nacht zu verzeichnen. All diese Umstände trugen zu einer perfekten Reifung bei, mit einer exzellenten Aromenkonzentration und einer außergewöhnlichen Frische.

Vinifizierung und Ausbau

Im Morgengrauen erreichen die handgelesenen Trauben den Weinkeller, abgefüllt in 15-kg-Kisten. Die Beeren werden sodann einer langsamen, sanften Pressung unterzogen, wodurch der Most gewonnen wird. Dieser wird im Anschluss 12 Stunden kalt geklärt. Diese Klärung ist entscheidend, um eine harmonische Qualität zu gewährleisten, die unseren Leonia kennzeichnet. Die langsame, alkoholische Gärung erfolgt überwiegend in Stahlfässern bei einer Temperatur von 16°C; nur ein kleiner Teil, 15-20%, wird in französischen Barriques ausgebaut (neu und Erstbelegung). Im März nach der Lese erfolgt die Assemblage, gefolgt von der Tirage, der zweiten Gärung in der Flasche mit einer 30-monatigen Lagerung auf der Hefe. Nach dem Abrütteln und Degorgieren, verbleibt der Schaumwein zum Ausbau noch in der Flasche.

Technische Anmerkungen

Leonia 2015 präsentiert sich sofort äußerst elegant im glänzenden Strohgelb mit Goldreflexen, mit einer feinen und lang anhaltenden Perlage. Sein Bukett nach Zitrusblüten ist unmittelbar spürbar, begleitet von Lakritz und balsamischen Noten, die schließlich in Aromen von Gebäck und getoastetem Brot münden, welche der langen Hefelagerung zuzuschreiben sind. Am Ende überraschen die zarten mediterranen Anklänge von Ginster und Poleiminze. Im Mund kommen umgehend die feine Perlage und Schmackhaftigkeit zum Tragen. Gleich einer geraden Linie beeindruckt der Chardonnay durch sein vibrierendes, frisches Auftreten, auch hier mit Anklängen an Zitrusfrüchten. Das ganze wird begleitet von typischen Pinot Noir Eigenschaften. Im Finale taucht ein Hauch Aniswürze auf; rund und weich.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 93 Points
Wine Enthusiast: 92 Points
Veronelli: 3 Gold Stars