FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2016



Formati

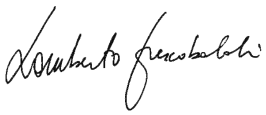
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2016

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

Auf Castello Pomino war der Winter 2016 bis auf die dritte Januarwoche relativ mild. Jedoch wurde eine viel höhere Niederschlagsmenge als üblich registriert. Bereits in der ersten Aprilwoche begann der Austrieb, was sicherlich den warmen Temperaturen Ende März/Anfang April geschuldet war. Um die Anzahl der Blütenstände abzuschätzen, wurden im Mai Proben entnommen, die auf eine starke Fruchtbarkeit der Triebe hinwiesen. Der Sommer zeigte sich deutlich weniger schwül als 2015, wodurch der Farbwechsel der Beeren etwa 10 Tage früher als im Vorjahr stattfand. Dies begünstigte insgesamt eine perfekte Reifung mit einer hervorragenden Aromenkonzentration und 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 alkoholische Gärung erfolgt überwiegend in Stahlfässern bei einer konstanten Temperatur; ein weiterer Teil wird in französischen Barriques ausgebaut.Im März nach der Lese erfolgt die Assemblage von Chardonnay und Pinot Noir, gefolgt von der Tirage (mit Zugabe der Dosage) und der zweiten Gärung in der Flasche mit einer mindestens 32-monatigen Lagerung auf der Hefe. Nach dem Abrütteln und Degorgieren verbleibt der Schaumwein zum Ausbau noch in der Flasche.

Technische Anmerkungen

Der Leonia Brut 2016 zeigt im Glas eine Perlage von eleganter Finesse, wobei die zahlreichen Bläschen um den Glasrand die goldenen Reflexe des Weins verstärken. Der nach der „Metodo Classico" hergestellte Schaumwein offenbart in der Nase mineralische Noten und weiße Frühlingsblüten, wie etwa Weißdorn. Es folgen Aromen von Akazienhonig, Gebäck und weißfleischige Frucht wie weißer Pfirsich. Gegen Ende kommen kräftigere Töne hervor, die an Trockenfrüchte erinnern. Im Mund zeigt er sich klar und sauber, die Geschmacksknospen werden gekitzelt, ohne sie anzugreifen, sodass sogar eine deutlich cremige Textur zum Vorschein kommt. Der Abgang ist lang und ruft Erinnerungen an weiches Karamell und aromatische Lakritze, in Verbindung mit einigen Röstnoten wach.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 93 Points
Wine Advocate: 92+ Points