FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2017



Formati

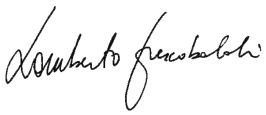
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2017

Pomino Spumante Bianco DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

„Kühn: ein Wein, der den Wunsch ausdrückt, neue Wege zu beschreiten, mutig und entschlossen, mit einem ausdrucksstarken und eleganten Charakter wie meine Ururgroßmutter Leonia, die mich bei meinen innovativen Entscheidungen inspiriert hat. Sie war es, die in Pomino französische Reben pflanzte und daraus in der ersten italienischen Gravitationskelter einen Wein herstellte, der auf der Pariser Weltausstellung 1878 mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde.“ - Lamberto Frescobaldi



Klimaverlauf

Das Jahr 2017 wird als niederschlagsarmes Jahr in Erinnerung bleiben: In Castello Pomino waren der Winter und das Frühjahr (nach einem letzten, regenlosen Jahr 2016) eher trocken. Mit Ausnahme des strengen Januars lagen die Temperaturen nicht außerhalb der Norm: Trotz des kalten Wetters in den ersten Wochen des Jahres erwachten die Knospen früh aus ihrer Winterruhe, und die ersten Anzeichen des Austriebs zeigten sich in den letzten zehn Märztagen. Trotz des erneuten Kälteeinbruchs mit Temperaturen bis zu 0° C im April wurden die zarten Triebe nicht geschädigt und begannen im Mai rasch zu wachsen, so dass die Blütenstände sichtbar wurden: Ende des Monats stand die Hälfte der Weinberge des Weinguts in voller Blüte (weit vor dem Durchschnitt). Der Wassermangel während der Sommersaison begünstigte ein gesundes Wachstum der Trauben. Der frische, tiefgründige Boden von Pomino und die optimale Bodenbearbeitung schützten die Pflanzen vor Wasserstress. Die Trauben begannen in den letzten zehn Julitagen zu reifen, was angesichts der Frühreife des Jahrgangs insgesamt zu erwarten war.

Vinifizierung und Ausbau

Die Ernte erfolgte von Hand in 15-kg-Kisten in den kühleren Stunden des Tages. In der Weinkellerei werden die Trauben langsam und schonend gepresst, so dass der Most aus dem Herzen der Beere gewonnen werden kann. Nach der Herstellung der Cuvée wurde eine 12-stündige kalte Klärung durchgeführt, die den Most von Schwebteilchen befreit und entscheidend für die Schaffung der für den Leonia typischen Harmonie ist. Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks bei konstanter, kontrollierter Temperatur; ein Teil wurde in Holz vergoren. Im März nach der Weinlese wurden die verschiedenen Cuvées aus Chardonnay und Pinot Noir verschnitten. Darauf folgten die Flaschenabfüllung unter Zugabe des Tiragelikörs und eine erneute Gärung in der Flasche mit anschließender 36-monatiger Reifung auf der Hefe. Der Vorgang wurde mit der Remuage und dem Dégorgement abgeschlossen, gefolgt von einer weiteren Reifung in der Flasche.

Technische Anmerkungen

Der Leonia Brut 2017 zeichnet sich durch eine wunderschöne strohgelbe Farbe aus. Er präsentiert sich mit einer feinen Perlage mit zahlreichen und konstanten Bläschen, die sich wie ein Collier aus feinen Diamanten um den Glasrand legen und die goldenen Reflexe noch verstärken. An der Nase zeigt er herrliche Zitrusnoten von weißfleischigen Pfirsichen und blumige Düfte von Ginster, Magnolie, Weißdorn und Zedernblättern. Es folgen Anklänge an Gebäck, geröstetes Brot und stärker ausgeprägte Aromen von Trockenfrüchten wie getrocknete Aprikosen. Interessant sind auch die wahrgenommenen Anklänge an Honig, wie z. B. Akazie. Am Gaumen ist er würzig, cremig und frisch; die Geschmacksknospen werden durch das elegante Sprudeln gekitzelt. Der Abgang ist lang und anhaltend.