FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2018



Formati

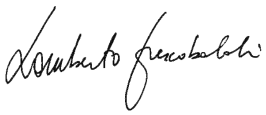
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2018

Pomino Spumante Bianco DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

„Audace: ein Wein, der den Wunsch ausdrückt, mutig und entschlossen neue Wege zu gehen, mit einem ausdrucksstarken und eleganten Charakter, ganz wie meine Urgroßmutter Leonia, die mich bei meinen innovativen Entscheidungen inspiriert hat. Sie war es, die in Pomino französische Reben pflanzte und im ersten Weinkeller Italiens vinifizierte, der nach dem Gravitationsprinzip arbeitete. Auf der Pariser Weltausstellung 1878 wurde ihr dafür die Goldmedaille verliehen.“ – Lamberto Frescobaldi



Klimaverlauf

Die Frühjahrssaison in Castello Pomino war regenreich: Allein in den Monaten März, April und Mai wurden rund 420 mm Regen registriert, mehr als doppelt so viel wie im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Der Austrieb der Reben war in der zweiten Aprilwoche abgeschlossen und entsprach damit dem Durchschnitt in Pomino, während die Blüte etwas früher als erwartet einsetzte. Die Traubenreife begann in der zweiten Julihälfte und endete allmählich im Laufe der ersten zehn Tage im August. Der Wechsel von Sonnenschein und leichten Sommerregen ließ die Trauben hervorragend reifen. Die Temperaturschwankungen während der Weinlese haben zweifellos dazu beigetragen, die aromatische Komplexität zu entwickeln und die Frische zu bewahren.

Vinifizierung und Ausbau

Die Ernte erfolgte von Hand in 15 kg schweren Steigen während der kühleren Stunden des Tages. Sobald die Trauben in der Kellerei angekommen waren, wurden sie langsam und schonend gepresst, um den Most aus dem Herzen der Beere zu gewinnen. Nachdem die Cuvée gewonnen war, wurde eine 12-stündige kalte Klärung durchgeführt, eine Schönung, die entscheidend zur Schaffung der qualitativen Harmonie beitrug, die typisch für Leonia ist. Die Gärung fand in Edelstahltanks bei konstanter, kontrollierter Temperatur statt; ein Teil wurde in Holz vergoren. Im März nach der Ernte wurden die verschiedenen Cuvées von Chardonnay und Pinot Noir verschnitten, gefolgt von der Tirage (Zugabe von Liqueur de Tirage) und einer erneuten Gärung in der Flasche mit anschließendem Ausbau auf der Hefe für 36 Monate. Die Prozedur wurde mit Remuage und Dégorgement abgeschlossen, gefolgt von einer weiteren Veredelung in der Flasche.

Technische Anmerkungen

Der Leonia brut 2018 verkörpert perfekt die Eleganz und den Stil der Weine von Castello Pomino. Er zeigt eine wunderbare, leuchtend strohgelbe Farbe. Die Perlage ist fein und konsistent, am Gaumen schmeichelnd und elegant, mit einer delikaten Cremigkeit. Das intensive und komplexe Bouquet reicht von Zitrusnoten wie Zeder und Bergamotte über einen Hauch von Pfirsich bis hin zu blumigen Düften von Weißdorn und Ginster. Man erkennt Noten von Gebäck und Brotkruste, flankiert von Anklängen an Honig und teils kandierte, teils geröstete Früchte. Der Eintritt im Mund ist sauber, mit schöner Mineralität und schmackhaft.