FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2019



Formati

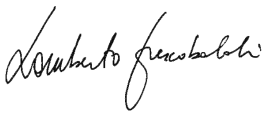
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2019

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

Nach einem nicht allzu regnerischen Winter war der Austrieb der Weinberge in Pomino recht früh: Die Knospen begannen sich mit der ersten Wärme Anfang April zu öffnen. Allein in den ersten 15 Tagen dieses Monats haben alle Rebstöcke zahlreiche Triebe gebildet. Im Gegensatz zu den Durchschnittswerten für diesen Zeitraum lagen die in den folgenden Wochen gemessenen Temperaturen weit unter dem Durchschnitt: Der Mai 2019 war der kälteste und feuchteste der letzten 10 Jahre. Die Blütezeit war daher nicht besonders früh und endete in den zweiten zehn Tagen des Juni, einem Monat, der klimatisch gesehen das Gegenteil des vorangegangenen Monats war: sehr wenig Regen und hohe Temperaturen. Die Juniwochen waren nur der Auftakt zu einer langen und heißen Saison. Auf einer Höhe von bis zu 700 m über dem Meeresspiegel gelegen, konnten die Rebstöcke den Wechsel von sonnigen Tagen und kühlen Nächten nutzen, um die Trauben bis zur Ernte gesund und ausgeglichen zu halten.

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 großen 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 Noirverschnitten, 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. Am Ende der Reifung auf dem Gärstoff erfolgt eine Remuage, die dazu dient, die Ablagerung des edlen Gärstoffes im Flaschenhals aufzufangen. Es bleibt nur noch der letzte Vorgang, das Dégorgement , um Leonia klar zu machen. Das Verfeinern besteht aus einer weiteren Veredelung in der Flasche.

Technische Anmerkungen

Der Leonia brut 2019 repräsentiert den reinen Ausdruck dieses großen Jahrgangs auf Castello Pomino. Optisch ist es ein schönes Strohgelb brillant mit einer besonders feinen und anhaltenden Perlage. Die Bläschen bilden so feine Ketten, dass sie den Gaumen umschmeicheln und ein angenehmes Gefühl der Cremigkeit erzeugen. Das Bouquet ist sehr komplex und wird zunächst von Noten von Zedernholz und Bergamotte dominiert. Anklänge von Passionsfrucht vermischen sich mit blumigen Noten von Iris, Akazie und Orangenblüte. Die anschließende Geruchsphase ist von deutlichen Noten von Wildblumenhonig und kandierten Zitrusfrüchten geprägt, während der Abgang mit Noten von Gebäck und Brotkruste explodiert. Im Mund ist er rein, frisch, mineralisch und der Geschmacksabgang ist sehr anhaltend.