FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2021



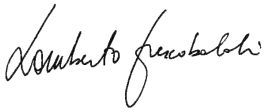
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2021

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 Ururgroßmutter 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

In den ersten Monaten des Jahres gab es ziemlich viel Niederschlag, der die Weinberge mit einer ausgezeichneten Ausgangswasserversorgung versorgte. In der zweiten Aprilhälfte kam es zu einem starken Rückgang der Temperaturen, bevor sie im Mai wieder anstiegen. Der Fruchtansatz verlief perfekt und profitierte vom trockenen und leicht windigen Wetter. Das außergewöhnliche Mai- und Juni-Wetter sorgte für eine perfekte Pflanzengesundheit, was zu einer ebensolchen Fruchtentwicklung und einem hervorragenden Beerenwachstum führte. Die völlige Abwesenheit von Regen während der Erntezeit führte zu einer wunderbaren Ernte mit Trauben, die eine perfekte aromatische Fülle und Vollmundigkeit aufwiesen.

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 ankamen, wurden sie einer langsamen und sanften Pressung unterzogen, um den Most aus dem Herzen der Beere zu gewinnen. Nach dem Erhalt der Cuvée wurde eine 12-stündige kalte Klärung durchgeführt. Diese ermöglichte eine weitere Klärung, ein entscheidender Vorgang für die Entstehung einer großartigen qualitativen Harmonie, 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 des Liqueur de Tirage) und der erneuten Gärung in der Flasche mit anschließendem Ausbau auf Hefen. Nach Abschluss der Reifung auf dem Hefesatz erfolgte die Remuage, die dazu diente, die Ablagerung des edlen Hefesatzes im Flaschenhals aufzufangen. Alles, was blieb, war der letzte Eingriff, das Dégorgement, um Leonia klar werden zu lassen. Das Verfeinern besteht aus einem weiteren Ausbau in der Flasche.

Technische Anmerkungen

Der Leonia brut 2021 hat eine brillante strohgelbe Farbe mit einer feinen, anhaltenden Perlage. Die konstante Produktion von feinen Bläschen sorgt für ein wunderbares Gefühl von Cremigkeit am Gaumen. Das Bouquet ist komplex mit Noten von Grapefruit, Orangenschalen, gelben Früchten, weißen Blumen und Ginster. Nuancen von Gebäck mit einem Hauch von Brotkruste sind sehr präsent. Zum Schluss folgen wunderbare Noten von getrockneten Früchten und Honig, die sich weiter entwickeln. Am Gaumen ist der Leonia brut 2021 würzig, cremig und frisch. Der Abgang ist lang und anhaltend.