FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2022



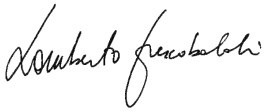
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2022

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

Der Klimaverlauf dieses Jahrgangs war Ende Mai durch eine recht frühe Blüte in den Weinbergen gekennzeichnet: In dieser Zeit wurden die für die Sommermonate typischen Temperaturen gemessen. Es ist kein Zufall, dass der Sommer 2022 als einer der längsten der letzten Jahre in die Geschichte eingehen wird. In der ersten Sommerhälfte beschleunigten die Rebstöcke die Wachstumsphase der Triebe und den Ansatz der Blütenstände, was zu einer ausgezeichneten Homogenität in den Weinbergen geführt hat. Im Juli passten sich die Reben jedoch an die Bedingungen im Freien an und verlangsamten ihren Anfangsschub, um sich vor der Sommerhitze zu schützen. Der günstige Regen an Mariä Himmelfahrt Mitte August führte schließlich zu klaren und wohlriechenden Mosten.

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. Es 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. Als nächste 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 langem Ausbau auf den 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 2022 hat eine intensive strohgelbe Farbe. Die Perlage ist sehr fein und anhaltend und trägt zur Eleganz des Produkts bei. Das Bouquet ist komplex und vielfältig. Die erste Note ist sehr frisch und erinnert an Zitrusfrüchte und weiße Blumen. Es folgen tertiäre Noten aufgrund der teilweisen Gärung im Holz und typische Noten von Gebäck und Brotkruste aufgrund der langen Reifung auf der Hefe. Am Gaumen ist er frisch, schmackhaft und zeichnet sich durch eine hervorragende geschmackliche und olfaktorische Übereinstimmung aus. Langer Abgang.