

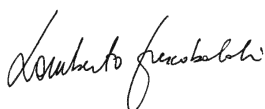
Leonia Pomino Brut 2023



Leonia Pomino Brut 2023

Pomino Spumante Bianco DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

„Audace: Ein Wein, der den Wunsch zum Ausdruck bringt, neue Wege zu beschreiten – mutig und entschlossen, mit einem ausdrucksstarken und eleganten Charakter, ganz wie meine Ururgroßmutter Leonia, die mich zu innovativen Entscheidungen inspiriert hat. Sie war es, die in Pomino französische Rebsorten anpflanzte, diese im ersten italienischen Weinkeller mit Schwerkraftverfahren kelterte und dafür 1878 auf der Weltausstellung in Paris die Goldmedaille erhielt“ – Lamberto Frescobaldi



Klimaverlauf

Das Jahr 2023 begann mild, mit einigen wenigen kalten Tagen und vereinzelt Schneefällen. Der Frühlingsbeginn führte zu einem gleichmäßigen Austrieb der Reben. Die Saison verlief mit Temperaturen unter dem saisonalen Durchschnitt; im Mai waren die Temperaturen kühl, mit häufigen Niederschlägen, die über dem Durchschnitt lagen. Die Sommermonate – insbesondere August und September – waren heiß, wobei es so gut wie gar nicht regnete. Die oben beschriebene Situation führte zu einer leicht verspäteten Lese, wobei die Trauben ein komplexes und elegantes Aromaprofil entwickelten. Die Weine des Jahrgangs 2023 sind klar, raffiniert und zeichnen sich durch jene typischen Noten von Frische aus, die für das Gebiet von Pomino charakteristisch sind.

Vinifizierung und Ausbau

Die Lese erfolgte von Hand in 15-kg-Kisten in den kühleren Stunden des Tages. Nach der Ankunft im Weinkeller wurden die Trauben einer langsamen und schonenden Pressung unterzogen, die eine Extraktion des Mosts aus dem Kern der Beere ermöglichte. Anschließend erfolgte eine 12-stündige Kaltklärung, die zur Klärung führte – ein entscheidender Schritt für die Entstehung jener großartigen qualitativen Harmonie, die für Leonia so typisch ist. Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks bei konstanter und kontrollierter Temperatur; ein Teil wurde in Holzfässern vergoren. Anschließend erfolgte die Assemblage der verschiedenen Cuvées aus Chardonnay und Pinot Noir, gefolgt von der Tirage (Zugabe der Liqueur de tirage) und der Nachgärung in der Flasche mit langer Reifung auf der Hefe. Am Ende der Reifung auf der Hefe erfolgt das Remuage, dessen Ziel es ist, den edlen Hefesatz im Flaschenhals zu sammeln. Nun bleibt nur noch der letzte Schritt, das Dégorgement, um Leonia klar zu machen. Der Abschluss besteht in einer weiteren Reifung in der Flasche.

Technische Anmerkungen

Der Leonia Brut 2023 zeichnet sich durch eine herrliche, intensive strohgelbe Farbe aus. Seine Perlage ist äußerst fein und beständig. In der Nase entfalten sich zunächst frische, blumige Noten, gefolgt von Zitrusaromen; anschließend entwickelt sich dank der teilweisen Gärung im Holz ein äußerst elegantes Aromaprofil. Der Duft von Brot-Hefe tritt mit seiner charakteristischen Cremigkeit hervor. Am Gaumen spürt man erneut eine herrliche Frische. Die Balance zwischen Weichheit und Säure ist hervorragend. Langer Abgang.