FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2011



Formati

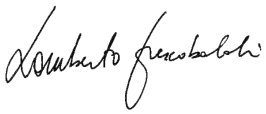
0,75l und 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2011

Pomino Spumante Rosé DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

Ein Rosé Metodo Classico vom Weingut Castello di Pomino. Er wird aus den besten Pinot-Noir-Trauben des Weinguts gekeltert, von Rebstöcken, die Leonia Frescobaldi, die wagemutige Ururgroßmutter Lamberto Frescobaldis, 1855 nach einem längeren Aufenthalt in der Nähe der Champagne aus Frankreich mitgebracht hatte. Nachdem 1878 den Pomino-Weinen auf der Expo in Paris die Goldmedaille verliehen worden war, setzte man die Experimente mit der fremden Rebsorte fort. Es waren vermutlich die ersten Versuche, einen Metodo Classico zu realisieren. Mehr als ein Jahrhundert später hat Lamberto Frescobaldi die von der Ururgroßmutter initiierten Arbeiten wieder aufgenommen und in Erinnerung an sie den Metodo Classico Leonia geschaffen. Der Rosé legt auf elegante, feine und feminine Art davon Zeugnis ab.



Klimaverlauf

Aufgrund des milden Winters erfolgte der Austrieb etwas früher als 2010. Alle weiteren Entwicklungsstadien (Blüte, Fruchtansatz, Farbwechsel) verliefen moderat und unauffällig bis Mitte August. Die Temperaturen zwischen Ende Mai bis Mitte August lagen in der Norm, und es regnete ausreichend, wenn auch nicht üppig. Infolge der regenreichen Herbst- und Wintermonate der vergangenen Jahre verfügten unsere Böden über gute Feuchtigkeitsreserven. Ab Mitte August beschleunigte die große Hitze dann die Entwicklung der Weinreben derart, dass die Beeren eine hohe Konzentration an Aromen, Zucker und Polyphenolen aufweisen konnten. Dank der idealen klimatischen Verhältnisse auf Pomino konnten bei diesem Jahrgang Aromen, Frische und Zuckerreife eine Verbindung auf höchstem Niveau eingehen.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello Pomino, Pomino, Rufina
Weinsorte: Pinot Nero
Alkoholischer Grad: 12,5%

Technische Anmerkungen

Ein überraschender und durch seine zwiebelschalenfarbenen Reflexe origineller Rosé. Er zeichnet sich durch eine überaus feine Perlage und lebhafte Spritzigkeit aus. Seine ausgeprägte Persönlichkeit bietet fruchtige Aromen, wie solche von Walderdbeeren und Aprikosen, und daneben den Duft von Brioche und eine leichte Röstnote. Am Gaumen wirkt er frisch und anhaltend. Ein Eindruck von Brotkruste taucht auf und stellt langsam und elegant das Gleichgewicht zwischen Weichheit und Säure her. Verkostet im März 2015

Kombination: Dieser außergewöhnliche Wein passt gut zu feinen Vorspeisen, rohem Fisch, Krustentieren, Sushi und Meeresfrüchten, aber auch zu schmackhaften Nudelgerichten und gebratenem hellen Fleisch.

Preise und Auszeichnungen

The Drinks Business: Silver Medal