

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Leonia Pomino Rosé 2013

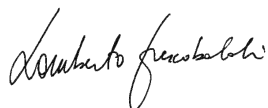


Formati  
0,75l und 1,5 l

## Leonia Pomino Rosé 2013

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

2013 war geprägt durch einen sehr heißen und regenarmen Sommer. Diese ausgesprochene Trockenheit sorgte für eine harmonische und gesunde Entwicklung der Trauben bis zum Zeitpunkt der Ernte: der erste Schritt, um hervorragende Weine hervorzubringen. Die Lese auf Pomino verlief besonders emotional, der Pinot Nero war bereits in der dritten Augustwoche ausgereift und seine Qualität war ausgezeichnet.

## Merkmale des Gebiets

**Herkunft:** Castello Pomino, Pomino, Rufina

**Weinsorte:** Pinot Nero

**Alkoholischer Grad:** 12,5%

## Technische Anmerkungen

Der Leonia Rose' 2013 präsentiert sich in einem rosa Lachston mit kupfernen Reflexen. Seine Perlage ist fein und nachhaltig. In die Nase steigen intensive Fruchtnoten von Erdbeere, Brombeere und Sauerkirsche mit einem Hauch Gewürzen. Im Mund zeigt er sich rund und weich und wartet erneut mit roten Fruchtaromen von Heidelbeere und Johannisbeere auf. Dieser sehr nachhaltige Brut hinterlässt einen frischen, angenehmen Geschmack von Limette und grüner Zitrone.

**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

JamesSuckling.Com: 92 Points

Wine Enthusiast: 92 Points