FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2014



Formati

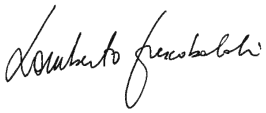
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2014

Pomino Spumante Rosé DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

Der Sekt, Metodo Classico, wird aus den besten Pinot Noir-Trauben des Weinguts Pomino gekeltert. Die Trauben stammen von Rebstöcken, die Leonia Frescobaldi, die wagemutige Ururgroßmutter Lamberto Frescobaldis, 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. Mehr als ein Jahrhundert später nahm Lamberto Frescobaldi die von der Ururgroßmutter initiierten Unternehmungen wieder auf und schuf in Erinnerung an sie den Metodo Classico Leonia. Der Rosé legt auf elegante, feine und feminine Art davon Zeugnis ab.



Klimaverlauf

2014 wird als einer der kältesten Jahrgänge im Vergleich zu den Vorjahren in Erinnerung bleiben. Der Winter 2014 war regnerisch, doch lagen die Temperaturen über dem Durchschnittswert. Dank des milden Frühlings trieben bereits die ersten Blätter Anfang April aus, auch der Sommer setzte früher als gewöhnlich ein. In den ersten Junitagen standen die Reben schon in voller Blüte. Im Juli fielen heftige Niederschläge, wodurch Wachstum und Reifung leicht verlangsamt wurden. Die sonnigen Tage am Ende des Sommers kamen der Reifung zu Gute. Die Trauben gelangten frisch in die Kellerei mit den typisch eleganten Aromen des Pinot Noir als einzigen und unumstrittenen Protagonisten des leidenschaftlichen Leonia Rosé.

Vinifizierung und Ausbau

Im Morgengrauen erreichen die handgelesenen Trauben den Weinkeller, abgefüllt in 15-kg-Kisten. Die Beeren werden sodann einer sanften Pressung unterzogen, wodurch man einen sauberen, leicht anthocyanhaltigen Most erhält. Dieser wird im Anschluss 12 Stunden kalt geklärt. Diese letzte Klärung ist entscheidend, um eine harmonische Qualität zu gewährleisten, die unseren Leonia Rosé schließlich kennzeichnet. Die Gärung erfolgt in Stahlfässern bei einer konstanten, regulierten Temperatur von 16°C; ein kleiner Teil, 15-20%, wird in französischen Barriques ausgebaut (neu und Erstbelegung). Im März erfolgt die Assemblage, gefolgt von der Tirage, der zweiten Gärung in der Flasche mit einer 36 monatigen Lagerung auf der Hefe. Nach dem Abrütteln und Degorgieren, verbleibt der Leonia Rosé zum Ausbau noch in der Flasche, bis er schließlich auf den Markt gelangt.

Technische Anmerkungen

Dieser Schaumwein ist Synonym für ausgesprochene Eleganz und Leidenschaft. Seine Kennzeichen sind ein zartes Lachsrosa mit kupfernen Reflexen, Glanz und eine konstante, nachhaltige Perlage. Leonia Rosè 2014 ist schön fruchtig mit intensiven Aromen von rosa Grapefruit, Himbeere, Sauerkirsche und Würznoten. Gegen Ende ist ein Duft nach Gebäck zu vernehmen, was sich auf den Ausbau zurückführen lässt. Rund, samtig, elegant und harmonisch beschert er dem Gaumen einen Geschmack an roten Früchten, begleitet von Zitrusnoten. Ein deutlich langer und nachhaltiger Brut, im Nachhall frisch und angenehm.

Preise und Auszeichnungen

The Wine Advocate: 90 Points
The Drinks Business: Silver Medal
Wine Enthusiast: 91 Points