FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2015



Formati

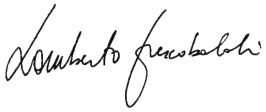
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2015

Pomino Spumante Rosé DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

„Überraschend. Dieser Wein bringt den Wunsch zum Ausdruck, neue Wege zu beschreiten. Er ist mutig und entschlossen, ausdrucksstark und elegant wie meine Ururgroßmutter Leonia, die mich zu innovativen Entscheidungen inspiriert hat. Sie brachte französische Reben nach Pomino und vinifizierte dann die Trauben in der hauseigenen Kellerei, die sich das Prinzip der Schwerkraft zunutze machte. Auf der Expo Paris erhielt sie dafür 1878 die Goldmedaille."



Klimaverlauf

Das Jahr 2015 verlief optimal. Mitte April trieben die ersten Stöcke aus. In den Frühlingsmonaten zwischen Austrieb und Blüte, wurde ein geringer Feuchtigkeitsgrad bei erhöhten Temperaturen gemessen; die Kombination dieser beiden Faktoren trugen zu einer perfekten Entwicklung bei. Die Blüte erfolgte in der ersten Juniwoche, dank der hohen Temperaturen um die 30 °C. Im Sommer regnete es nur vereinzelt. Vor der Lese waren die Temperaturen im Durchschnitt hoch; die Temperaturunterschiede von Tag und Nacht waren angemessen. All dies trug zu einer perfekten Reifung mit einer exzellenten Konzentration an Aromen und einer außergewöhnlichen Frische bei.

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 kennzeichnet. Die Gärung erfolgt in Stahlfässern bei einer konstanten, regulierten Temperatur; ein kleiner Teil, 15-20%, wird in Holz ausgebaut. 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 einige Monate in der Flasche, damit er einen letzten Schliff hinsichtlich Harmonie und Balance erhält, bis er schließlich auf den Markt gelangt.

Technische Anmerkungen

Leonia Rosé 2015 präsentiert sich Zartrosa mit leichten Reflexen, die von lachsfarben bis kupferfarben reichen. Sein Leuchten und seine zarte, anhaltende Perlage runden seinen elganten, verführerischen Charakter ab. Rote Früchte und Zitrusnoten kennzeichnen sein Bouquet, das zunächst seine ganze Aufmerksamkeit erfordert und dann hinlenkt zu Würznoten und schmeichelnder Orangenblüte. Diese zart frischen Eindrücke gehen über in Anklänge an Gebäck und Brotkruste, die auf den Hefeausbau zurückzuführen sind. Leichte Röstnoten vervollständigen das Ganze. Im Mund offenbart er sich frisch, weich, elegant und gut balanciert. Metodo Classico Brut präsentiert ein langes, nachhaltiges Finale mit einem deutlichen Nachklang von Blumen und Zitrusfrüchten.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 94 Points
Luca Maroni: 90 Points