FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2016



Formati

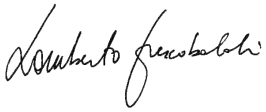
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2016

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

Auf Castello Pomino war der Winter 2016 bis auf die dritte Januarwoche relativ mild. Jedoch wurde eine viel höhere Niederschlagsmenge als üblich registriert. Bereits in der ersten Aprilwoche begann der Austrieb, was sicherlich den warmen Temperaturen Ende März/Anfang April geschuldet war. Um die Anzahl der Blütenstände abzuschätzen, wurden im Mai Proben entnommen, die auf eine starke Fruchtbarkeit der Triebe hinwiesen. Der Sommer zeigte sich deutlich weniger schwül als 2015, wodurch der Farbwechsel der Beeren etwa 10 Tage früher als im Vorjahr stattfand. Dies begünstigte insgesamt eine perfekte Reifung mit einer hervorragenden Aromenkonzentration und außergewöhnlichen Frische.

Vinifizierung und Ausbau

Im Morgengrauen erreichen die handgelesenen Pinot Noir-Trauben den Weinkeller, abgefüllt in 15-kg-Kisten. Die Beeren werden sodann einer sanften Pressung unterzogen, wodurch ein sauberer Most mit etwas Anthocyanen gewonnen wird. Dieser wird im Anschluss 12 Stunden kalt geklärt. Diese Klärung ist entscheidend, um eine harmonische Qualität zu gewährleisten, die unseren Leonia Rosé kennzeichnet. Die alkoholische Gärung erfolgt überwiegend in Stahlfässern bei einer konstanten Temperatur; ein weiterer Teil wird in französischen Barriques ausgebaut.Im März erfolgt die Assemblage der einzelnen Cuvée, gefolgt von der Tirage (mit Zugabe der Dosage) und der zweiten Gärung in der Flasche mit 36-monatigen Lagerung auf der Hefe. Nach dem Abrütteln und Degorgieren verbleibt der Leonia Rosé zum Ausbau noch in der Flasche, um seine Harmonie und Ausgewogenheit noch zu verfeinern.

Technische Anmerkungen

Leonia Rosè 2016 präsentiert sich in einem zarten Rosa mit Reflexen von glänzenden Zwiebelschalen. Die Perlage ist äußerst fein und nachhaltig und zeugt gleich zu Beginn von seiner unvergleichlichen Eleganz. Der Gaumen wird von einer „hauchzarten Diamantkette" gekitzelt. Das Bouquet setzt Finesse und Eleganz fort, wobei seine verlockende Frische eine besondere Rolle spielt. Noten von roten Früchten gesellen sich zu Zitrusnoten wie Grapefruit und zu einer frischen Note der Weißdornblüte. Später setzen überwiegend Brotkruste und würzige Einschläge den Reigen fort. Am Gaumen zeigt sich der Schaumwein trocken, klar, cremig und extrem elegant, im Hintergrund süße Mandel mit Bilderbuch-Säure und optimaler Frische. Im Abschluss verweist er an Kirschnoten und endet schön nachhaltig.