FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2017



Formati

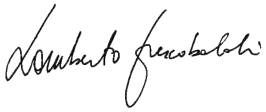
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2017

Pomino Spumante Rosé DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

„Unerwartet. Ein Wein, der den Wunsch ausdrückt, mutig und entschlossen neue Wege zu gehen, mit einem ausdrucksstarken und eleganten Charakter, ganz wie meine Ururgroßmutter Leonia, die mich bei meinen innovativen Entscheidungen inspiriert hat. Sie war es, die in Pomino französische Reben pflanzte und in ihrem eigenen Weinkeller nach dem Gravitationsprinzip vinifizierte, wofür sie auf der Weltausstellung in Paris 1878 eine Goldmedaille erhielt."



Klimaverlauf

Das Jahr 2017 wird als das Jahr der spärlichen Niederschläge in Erinnerung bleiben: In Castello Pomino waren der Winter und das Frühjahr (nachdem das Ende des Jahres 2016 ohne Regen geblieben war) eher trocken. Mit Ausnahme des strengen Januars lagen die Temperaturen nicht außerhalb der üblichen Bereiche: Trotz des kalten Wetters in den ersten Wochen des Jahres erwachten die Knospen früh aus ihrer Winterruhe, und die ersten Anzeichen des Austriebs zeigten sich in den letzten zehn Märztagen. Unbeschadet des erneuten Kälteeinbruchs auf 0 °C im April haben die zarten Triebe keinen Schaden genommen, und im Mai begannen sie schnell zu wachsen, sodass die Blütenstände sichtbar wurden: Ende des Monats war die Hälfte der Weinberge des Guts voll erblüht (weit früher als im Durchschnitt). Die Wasserknappheit in der Sommersaison begünstigte ein gesundes Wachstum der Trauben. Der frische, tiefgründige Boden in Pomino und die optimale Bodenbearbeitung schützten die Pflanzen vor Wasserstress. Die Véraison der Trauben erfolgte in den letzten zehn Julitagen, was angesichts der Frühzeitigkeit des gesamten Jahrgangs zu erwarten war.

Vinifizierung und Ausbau

Die handverlesenen Pinot-noir-Trauben kamen in den kühlsten Stunden des Tages in 15 kg schweren Kisten im Weingut an. Die sanfte Pressung, der sie unterzogen wurden, sorgte für die Gewinnung eines leicht anthocyanhaltigen Musts. Die anschließende 12-stündige kalte Klärung ermöglichte eine weitere Schönung, die entscheidend zur Schaffung der qualitativen Harmonie beitrug, die unseren Leonia Rosé auszeichnet. Die Gärung fand in Edelstahltanks bei konstanter, kontrollierter Temperatur statt; ein Teil wurde in Holz vergoren. Die Assemblage der verschiedenen Cuvées fand im März statt, gefolgt von der Tirage (Zugabe des Liqueur de tirage), mit anschließender Reifung auf der Hefe für 48 Monate, bevor der Prozess mit Remuage und Dégorgement seinen Abschluss fand. Bevor der Leonia Rosé auf den Markt kam, wurde er mehrere Monate in der Flasche verfeinert. Dies verlieh ihm zusätzliche Harmonie und organoleptische Ausgewogenheit.

Technische Anmerkungen

Der Leonia Rosé 2017 hat eine wunderschöne zartrosa Farbe mit kupferfarbenen Reflexen. Die Perlage ist ein Spiegelbild seiner allgemeinen Eleganz. In der Nase entfalten sich warme Fruchtnoten mit Reminiszenzen an Brombeere, Schwarzkirsche und Johannisbeere; diese Noten vermischen sich mit Zitrusnoten, vor allem von rosa Grapefruit. Im Abgang kommt ein Eindruck von Patisserie auf, der auf die lange Reifung auf der Hefe zurückzuführen ist. Am Gaumen frisch und mineralisch. Auf jeden Fall lang und anhaltend.