FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2018



Formati

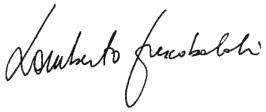
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2018

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 Urgroßmutter 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

Die Frühjahrssaison in Castello Pomino war regenreich: Allein in den Monaten März, April und Mai wurden rund 420 mm Regen registriert, mehr als doppelt so viel wie im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Die geologische Beschaffenheit der skelettreichen Böden von Pomino hat unter dieser Fülle an Niederschlägen nicht gelitten. Der Austrieb der Reben war in der zweiten Aprilwoche abgeschlossen und entsprach damit dem Durchschnitt in Pomino, während die Blüte etwas früher als erwartet einsetzte. Die Traubenreife begann in der zweiten Julihälfte und endete allmählich im Laufe der ersten zehn Tage im August. Der Wechsel von Sonnenschein und leichten Sommerregen ließ die Trauben hervorragend reifen. Die Temperaturschwankungen während der Weinlese haben zweifellos dazu beigetragen, die aromatische Komplexität zu entwickeln und die Frische zu bewahren.

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 Mosts. 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

Leonia Rosé 2018 verfügt über eine charmante zartrosa Farbe mit kastanienbraunen Reflexen. Die Perlage ist, wie üblich, äußerst subtil und spiegelt die allgemeine Eleganz wider. Im Bouquet ist die erste Frucht die Himbeere, gefolgt von Brombeere und Granatapfel. Unter den fruchtigen Noten ist die Blutorange der Protagonist, aber überraschenderweise ist der Abgang würzig mit einem Hauch von weißem Pfeffer und einem Hauch von „Croissant". Im Mund ist er noch frisch und hinterlässt ungeachtet seiner 48 Monate auf der Hefe seinen kaleidoskopischen Stempel für eine sehr lange Zeit.