FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2020



Formati

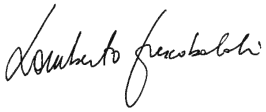
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2020

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

Der Austrieb der Reben im Frühjahr 2020 war gleichmäßig und frühzeitig, was zweifellos auf den milden Winter zurückzuführen ist, der durch Tage mit nie zu kalten Temperaturen gekennzeichnet war. Die Entwicklung der Triebe erfolgte gleichmäßig und die Blätter waren sofort hellgrün – ein klares Zeichen für gesunde Pflanzen. In den beiden Monaten vor der Ernte und während der Reifezeit der Trauben gab es regelmäßige Niederschläge und viel Sonnenschein in der restlichen Zeit. Bei der Ernte waren die Trauben knackig und hatten einen guten Säuregehalt. Wenn schon die ersten Trauben, die auf dem Weingut ankamen, gesund waren, so waren es die Trauben, die in den folgenden Wochen geerntet wurden, nicht minder: die warmen, trockenen Tage im September ermöglichten es, eine Ernte von sehr hoher Qualität bis zum Ende durchzuführen.

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 40 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 ausgebaut. Dies verlieh ihm zusätzliche Harmonie und organoleptische Ausgewogenheit.

Technische Anmerkungen

Der Leonia rosé 2020 hat eine kristallklare, zartrosa Farbe. Die Perlage ist äußerst fein und anhaltend und kitzelt den Gaumen. Das Bouquet ist elegant und vielschichtig. Die ersten Duftnoten sind die von roten Früchten, die an Johannisbeeren erinnern, begleitet von Zitrusnoten, die an rosa Grapefruit erinnern. Interessante Noten von Zitrusfrüchten, die an Orangenblüten erinnern. Der olfaktorische Abgang wird von typischen Gebäcknoten angeführt, die auf die lange Reifung auf Hefen zurückzuführen sind. Am Gaumen ist er trocken, sauber, cremig und sehr elegant, unterstützt von einer Säure wie aus dem Lehrbuch und einer hervorragenden Frische. Mit langem Abgang.