FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2022



Formati

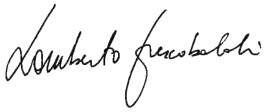
0,75 lt, 1,5 lt, 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2022

Pomino Spumante Rosé DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

„Unerwartet. Ein Wein, der den Wunsch zum Ausdruck bringt, neue Wege zu beschreiten – mutig und entschlossen, mit einem ausdrucksstarken und eleganten Charakter, ganz wie meine Ururgroßmutter Leonia, die mich zu innovativen Entscheidungen inspiriert hat. Sie war es, die in Pomino französische Rebsorten anpflanzte, diese in ihrem eigenen Weinkeller mittels Schwerkraft vinifizierte und dafür 1878 auf der Weltausstellung in Paris die Goldmedaille erhielt."



Klimaverlauf

Die klimatische Entwicklung dieses Jahrgangs war – Ende Mai – durch eine recht frühe Blüte in den Weinbergen gekennzeichnet: In diesem Zeitraum wurden nämlich Temperaturen verzeichnet, die typisch für die Sommermonate sind. Es ist kein Zufall, dass der Sommer 2022 als einer der längsten der letzten Jahre in Erinnerung bleiben wird. In der ersten Hälfte des Sommers kam es zu einer Beschleunigung des Triebwachstums und des Fruchtansatzes, was zu einer hervorragenden Gleichmäßigkeit in den Weinbergen führte. Im Juli hingegen passten sich die Reben an die äußeren Bedingungen an und verlangsamten ihr anfängliches Wachstum, um sich vor der Sommerhitze zu schützen. Der willkommene Regen am Mariä-Himmelfahrtstag Mitte August ermöglichte schließlich die Gewinnung von Most, der klar im Aussehen und duftend im Geschmack war.

Vinifizierung und Ausbau

Die von Hand geernteten Pinot-Noir-Trauben wurden in den kühleren Stunden des Tages in 15-kg-Kisten in den Weinkeller gebracht. Durch die schonende Pressung wurde ein klarer Most mit einer leichten Anthocyanfärbung gewonnen. Anschließend ermöglichte eine 12-stündige Kaltklärung eine weitere Klärung, die entscheidend zur Entstehung jener qualitativen Harmonie beitrug, die unseren Leonia Rosé auszeichnet. Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks bei konstanter und kontrollierter Temperatur; ein Teil wurde in Holzfässern vergoren. Im März erfolgte die Assemblage der verschiedenen Cuvées, gefolgt vom Tirage (Zugabe der Liqueur de tirage), worauf eine lange Reifung auf der Hefe folgte, die mit Remuage und Dégorgement abgeschlossen wurde. Vor der Markteinführung reifte der Leonia Rosé noch einige Monate in der Flasche. Dies verlieh ihm zusätzliche Harmonie und organoleptische Ausgewogenheit.

Technische Anmerkungen

Der Leonia Rosé 2022 präsentiert sich in einer herrlichen, zarten Roséfarbe mit einem Hauch von Zwiebelschale. Die Perlage ist typisch fein und anhaltend. Das Bouquet ist komplex und erinnert an rosa Grapefruit sowie rote Früchte wie Schwarzkirsche und Walderdbeere. Darauf folgt ein eleganter Nachgeschmack, der von Noten von Gebäck und Brotkruste begleitet wird. Am Gaumen ist er cremig, weich, frisch, würzig und äußerst lang anhaltend. Die Übereinstimmung zwischen Geschmack und Bouquet ist hervorragend.