


FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2011



Formati
0,75 l et 1,5 l

Leonia Pomino Brut 2011

Pomino Spumante Bianco DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

« Quelle audace ! Un vin qui exprime le désir de découvrir de nouveaux horizons, courageux et déterminé, au caractère expressif et élégant comme mon arrière-arrière-grand-mère Leonia, qui m'a inspiré dans mes choix de modernité. Elle fut la première à planter des cépages français à Pomino, en les vinifiant dans la première cave italienne alimentée par gravité, ce qui lui valut la médaille d'or lors de l'Exposition de Paris en 1878 » - Lamberto Frescobaldi



Conditions climatiques

En raison d'un hiver doux, le débourrement des vignes est survenu légèrement en avance par rapport à 2010. Toutes les autres étapes du développement de la vigne (floraison, fermeture de la grappe, véraison) se sont déroulées en douceur et sans problèmes climatiques particuliers jusqu'à la mi-août. En réalité, pendant cette période comprise de fin mai à mi-août, les températures moyennes sont restées conformes aux normes et les pluies, peu abondantes, ont été réparties de manière régulière. Il faut dire que nos sols disposaient d'importantes réserves d'eau dues à des automnes et des hivers très humides. À partir de la mi-août, la chaleur a avancé le cycle de la vigne. Résultat : nos grains ont accumulé une superbe quantité d'arômes, de sucres et de polyphénols. Les conditions climatiques de Pomino sont idéales pour marier de façon optimale dans la même cuvée arômes, fraîcheur et maturité des sucres.

Notes techniques

Origine: Castello Pomino, Pomino, Rufina

Variété de vin: Chardonnay et petites quantités de Pinot Noir

Degré d'alcool: 12,5%

Dégustation

De belles bulles avec une couronne persistante et un perlage extrêmement fin. Au nez, des notes de fruits à chair jaune se dégagent avec une certaine minéralité, suivies par des senteurs de fruit sec et de miel de tilleul. Une saveur pleine et enveloppée, un parfum de levure de pain qui émerge avec sa texture crémeuse caractéristique, et un équilibre harmonieux entre moelleux et acidité.

Suggestions de dégustation: C'est un vin noble et élégant. Il accompagne les hors-d'œuvre délicats et les entrées à base de poissons, les viandes blanches et les fromages moyennement affinés, mais aime aussi les défis et les combinaisons audacieuses.