FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2012

Formati

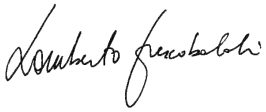
0,75 l et 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2012

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

Le climat a été caractérisé par des températures élevées pendant la saison estivale et par une pluviosité moyenne. Les conditions particulièrement sèches ont favorisé le développement harmonieux des raisins. Les raisins du Leonia ont conservé un parfait état de santé jusqu'au moment de la récolte, commencée la troisième semaine d'août. Le principal protagoniste fut le Chardonnay qui, cette année-là plus que jamais auparavant, a offert plus d'un millier de déclinaisons. Caractérisé par des notes élégantes et de fleurs délicates, il s'est bien assemblé avec le Pinot Noir, une variété aux arômes incomparables de fruits rouges et dotée d'une personnalité décisive.

Notes techniques

Origine: Castello Pomino, Pomino, Rufina
Variété de vin: Chardonnay et petites quantités de Pinot Noir
Degrè d'alcool: 12,5%

Dégustation

Assemblage de raisins Chardonnay et Pinot Noir, le Leonia Brut 2012 incarne à la perfection l'élégance des vins du Château de Pomino. Sa robe jaune brillante est enrichie de nombreux reflets dorés, et il présente un perlage fin et abondant. Au nez, les notes florales s'associent avec des arômes de brioche, qui laissent ensuite place à une série d'arômes plus évolués évoquant le miel et l'abricot sec. Au palais, ce Brut se révèle persistant, avec une acidité bien équilibrée. La structure crémeuse et audacieusement intense fait du Leonia un vin à déguster seul, ou avec tout un éventail de plats.

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.

Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 92/100