FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2013



Formati

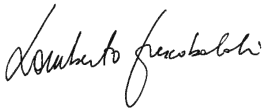
0,75 l et 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2013

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

Sur le domaine Pomino, les conditions climatiques de 2013 ont été caractérisées par de nombreux épisodes neigeux et pluvieux, l'hiver a été doux et en été il n'y a pas eu de pics de température inhabituels. En effet, rares ont été les cas où les températures maximales estivales ont dépassé 30 °C. Même les vendanges, qui ont débuté la première semaine de septembre, ont été caractérisées par des journées chaudes et bien ensoleillées, jamais étouffantes. L'arrivée progressive du printemps a permis un débourrement de la vigne parfaitement homogène et a créé un équilibre qui s'est maintenu jusqu'à la maturation des grappes. À la mi-juin, lorsque les températures moyennes se sont stabilisées autour de valeurs supérieures à 20 °C et à environ 60 jours de la date de débourrement, la floraison de la vigne était achevée. Dans les semaines qui ont précédé les vendanges, l'amplitude thermique entre le jour et la nuit a été le facteur essentiel pour le développement des principaux composés aromatiques des raisins de chardonnay et de pinot noir tandis que les températures diurnes du mois de septembre, en moyenne inférieures à 25 °C, expliquent la bonne teneur en acidité du Leonia Brut 2013.

Notes techniques

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

Dégustation

En servant le Leonia Brut 2013, on est immédiatement frappé par la formation d'une mousse abondante et d'une couronne de fines bulles qui adhèrent de manière persistante aux parois de la flûte. Au nez, il livre un bouquet de fleurs d'arbustes spontanés (aubépine et genêt) et un délicat parfum de cèdre suivis de notes de brioche et de noisette grillée avec des arômes méditerranéens (origan frais). En bouche, il est frais et savoureux avec une belle effervescence crémeuse et une agréable finale d'amande amère et d'écorce d'orange.

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: 93 Points
Wine Enthusiast: 91 Points
The Drinks Business: Bronze Medal