FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2014



Formati

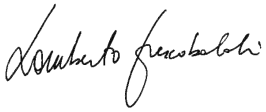
0,75 l et 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2014

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

L'hiver 2014 a été marqué par des pluies abondantes et des températures supérieures à la normale. Le printemps a été doux entraînant le débourrement de la vigne au cours de la première décade d'avril. L'été est arrivé tôt avec des températures supérieures à 30 °C dès les premiers jours de juin, alors que la vigne, en pleine floraison, répandait un doux parfum floral. Les pluies de juillet ont entraîné une intensification des efforts agronomiques afin de maintenir les grappes en parfaite santé. Le soleil bienveillant de la fin de l'été a donné suffisamment d'énergie à la vigne pour que puisse s'achever le processus de maturation des raisins. La récolte du chardonnay et du pinot noir destinés au Leonia Brut s'est déroulée durant les dix derniers jours d'août et la première semaine de septembre.

Notes techniques

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

Dégustation

Le vieillissement prolongé sur lies offre en premier lieu un parfum intense de croûte de pain et de pâtisserie qui laisse aussitôt place à un bouquet frais de fleurs printanières avec des notes d'agrumes. S'ensuivent des arômes de noix de muscade et de feuilles de thym. L'effervescence du vin est persistante et sa saveur prononcée : le Leonia Brut est l'union parfaite de la vivacité du chardonnay, reconnaissable aux notes de pamplemousse, et du corps généreux du pinot noir. Finale réglissée agrémentée d'une pointe d'alcool.

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 Points
Wine Enthusiast: 90 Points