FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2015



Formati

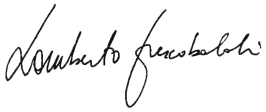
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2015

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'année 2015 a été marquée par des conditions climatiques optimales et le débourrement de la vigne a eu lieu vers la deuxième quinzaine d'avril. Durant les mois de printemps qui ont séparé le débourrement de la floraison, un faible taux d'humidité et des températures plutôt élevées ont été enregistrés ; la combinaison de ces facteurs a contribué à un développement végétatif idéal. La floraison a eu lieu vers la première semaine de juin grâce à des températures élevées avoisinant les 30 °C. L'été a connu quelques rares épisodes pluvieux, des températures moyennement élevées au cours des semaines qui ont précédé la récolte et une excellente amplitude thermique entre le jour et la nuit pendant les vendanges. Tout ceci a permis une maturation optimale avec une excellente concentration aromatique et une fraîcheur exceptionnelle.

Vinification et élevage

La récolte se fait à la main en cagettes de 15 kg aux heures les plus fraîches de la journée. Une fois au chai, les raisins subissent un pressurage lent et délicat qui permet d'extraire le moût du cœur des baies. Une fois la cuvée obtenue, elle est clarifiée à froid pendant 12 heures afin d'obtenir une bonne limpidité qui est l'un des paramètres essentiels pour un vin de base pour mousseux. Ce processus est suivi d'une fermentation alcoolique lente et contrôlée, principalement dans des cuves en acier inoxydable à 16 °C ; seul un faible pourcentage (15-20 %) est mis en barriques de chêne français neuves et d'un vin. Au mois de mars qui suit la récolte, on procède à l'assemblage des différentes cuvées, suivi du tirage (ajout de la liqueur de tirage) et d'une deuxième fermentation en bouteille avec vieillissement sur lies pendant 30 mois. L'opération se termine par le remuage et le dégorgement suivis d'un vieillissement supplémentaire en bouteille.

Dégustation

Le Leonia 2015 affiche d'emblée une élégance extrême par son seul aspect visuel : robe jaune paille brillant aux reflets dorés et perlage fin et abondant. On est tout de suite impressionné par son bouquet de fleurs d'agrumes accompagné de notes réglissées et balsamiques. Avec le temps, des notes délicates de pâtisserie et de croûte de pain grillé apparaissent dues au vieillissement prolongé sur lies. La finale étonne par ses sensations méditerranéennes délicates où prédominent le genêt et le pouliot sauvage. À la dégustation, on note immédiatement sa fine effervescence et sa sapidité. Comme une ligne droite, le chardonnay brille à l'entrée en bouche par sa vivacité et sa fraîcheur évoquant des notes d'agrumes intenses même au palais. Le tout accompagné par les sensations pleines du pinot noir. La finale dévoile de légères notes épicées, davantage anisées, accompagnées d'une belle rondeur et souplesse.

Prix et reconnaissance

James Suckling: 93 Points
Wine Enthusiast: 92 Points
Veronelli: 3 Gold Stars