FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2017

Formati

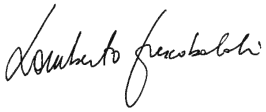
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2017

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

2017 restera dans les annales comme une année très sèche. Après une fin d'année 2016 sans précipitations, l'hiver et le printemps ont été plutôt secs au Château de Pomino. À l'exception d'un mois de janvier rigoureux, les températures ont été conformes aux normales saisonnières. Le froid du début d'année n'a pas empêché la vigne de sortir tôt de son repos hivernal et les premiers bourgeons sont apparus dans la dernière décade de mars. Malgré le retour du froid, jusqu'à 0 °C au mois d'avril, les bourgeons n'ont pas souffert et ont commencé à se développer rapidement en mai rendant les inflorescences visibles : à la fin du mois, la moitié des vignobles du domaine étaient en fleurs (donc beaucoup plus tôt que d'habitude). Le manque d'eau durant l'été a favorisé une croissance saine des grappes. Les sols frais et profonds du domaine de Pomino et la gestion optimale du vignoble ont protégé la vigne du stress hydrique. La véraison s'est déroulée dans la dernière décade de juillet, ce qui était prévisible compte tenu de la précocité de l'année.

Vinification et élevage

La récolte s'est faite à la main en cagettes de 15 kg aux heures les plus fraîches de la journée. Une fois au chai, les raisins ont subi un pressurage lent et délicat, ce qui a permis d'extraire le moût du cœur des baies. Une fois la cuvée obtenue, elle a été clarifiée à froid pendant 12 heures afin d'obtenir une bonne limpidité, essentielle à l'harmonie qualitative typique du Leonia. La fermentation s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées et une partie des raisins a été fermentée en bois. Au mois de mars suivant la récolte a eu lieu l'assemblage des différentes cuvées de chardonnay et de pinot noir, suivi du tirage (ajout de la liqueur de tirage) et d'une deuxième fermentation en bouteille avec élevage sur lies pendant 36 mois. L'opération s'est terminée par le remuage et le dégorgement, suivis d'un vieillissement supplémentaire en bouteille.

Dégustation

Le Leonia Brut 2017 présente une magnifique robe jaune paille. Il arbore un perlage fin et une montée importante et régulière de bulles qui rehaussent les reflets dorés du vin et atteignent le bord du verre comme pour recréer un collier de fins diamants. Le nez dégage de superbes notes d'agrumes, de pêche à chair blanche ainsi que des notes florales de genêt, de magnolia, d'aubépine et de feuilles de cédrat. Viennent ensuite des senteurs de pâtisserie, de pain grillé et des arômes plus évolués de fruits secs comme l'abricot. Les senteurs de miel que l'on perçoit, comme le miel d'acacia, sont tout aussi intéressantes. La bouche est savoureuse, onctueuse et fraîche et une élégante effervescence vient chatouiller les papilles. La finale est longue et persistante.