


FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2019



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

Leonia Pomino Brut 2019

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. C'est elle qui planta des cépages français à Pomino, les vinifiant dans le premier chai gravitaire italien, ce qui lui valut la médaille d'or lors de l'Exposition de Paris en 1878. » - Lamberto Frescobaldi



Conditions climatiques

À Pomino, après un hiver peu pluvieux, le débourrement de la vigne a été relativement précoce : l'éclosion des bourgeons a commencé début avril avec les premières chaleurs. Dès les 15 premiers jours du mois, toutes les vignes présentaient des sarments avec de nombreux bourgeons. Les températures enregistrées au cours des semaines suivantes ont été nettement inférieures aux normales saisonnières : le mois de mai 2019 a été le plus froid et le plus pluvieux de ces dix dernières années. La floraison n'a donc pas été particulièrement précoce et s'est achevée au cours de la deuxième décennie de juin, un mois climatiquement à l'opposé du précédent avec très peu de pluie et des températures élevées. Les semaines de juin n'ont été qu'un avant-goût d'une saison longue et chaude. Située à une altitude allant jusqu'à 700 m au-dessus du niveau de la mer, la vigne a pu bénéficier de l'alternance de journées ensoleillées et de nuits fraîches pour maintenir les raisins sains et équilibrés jusqu'à la récolte.

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, une opération essentielle à l'harmonie qualitative typique du Leonia. La fermentation s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées et une partie 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. Le remuage, qui a pour but d'amener le dépôt de lies fines dans le goulot de la bouteille, a été effectué à l'issue de l'élevage sur lies. Il ne restait plus que la dernière opération, à savoir le dégorgement afin d'expulser le dépôt. Un vieillissement supplémentaire en bouteille a donné au Leonia la touche finale.

Dégustation

Le Leonia brut 2019 est l'expression pure d'un grand millésime à Castello Pomino. À l'œil, il présente une belle robe jaune paille brillante au perlage particulièrement fin et persistant. De fins chapelets de bulles caressent le palais laissant une agréable sensation d'onctuosité. Très complexe, le bouquet est d'abord dominé par des notes de cédrat et de bergamote ainsi que des senteurs de fruit de la Passion qui se mêlent à des notes florales d'iris, d'acacia et de fleur d'oranger. Le bouquet est ensuite marqué par des arômes francs de miel mille fleurs et d'agrumes confits et la finale explose en senteurs de pâtisserie et de croûte de pain. La bouche est franche, fraîche, minérale et la finale très persistante.