FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2021



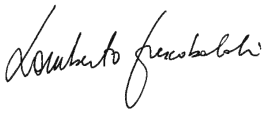
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2021

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

Les premiers mois de l'année ont enregistré une pluviométrie assez importante, ce qui a permis à la vigne de se constituer d'excellentes réserves d'eau. La deuxième quinzaine d'avril a été marquée par une chute brutale des températures, qui sont ensuite remontées en mai. La nouaison s'est parfaitement déroulée et a bénéficié d'un climat sec et légèrement venteux. Le climat exceptionnel de mai et de juin a assuré une parfaite santé de la vigne, un bon développement des fruits et une excellente croissance des baies. L'absence totale de précipitations pendant les vendanges a permis de récolter des raisins parfaitement sains et dotés d'une excellente expression aromatique.

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 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. 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 sa touche finale.

Dégustation

Le Leonia brut 2021 présente une robe jaune paille brillant au perlage fin et persistant. La montée régulière de fines bulles crée une merveilleuse sensation d'onctuosité en bouche. Le bouquet est complexe avec des notes rappelant le pamplemousse, l'écorce d'orange, les fruits à chair jaune, les fleurs blanches et le genêt. Les senteurs de pâtisserie sont bien présentes avec également une pointe de croûte de pain. Le nez s'achève sur de superbes notes évoluées de fruits secs et de miel. En bouche, le Leonia brut 2021 est savoureux, onctueux et frais. La finale est longue et persistante.