


FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2022



Formati

Leonia Pomino Brut 2022

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 conditions climatiques de ce millésime ont été marquées, à la fin du mois de mai, par des températures typiquement estivales qui ont conduit à une floraison plutôt précoce dans les vignobles. Du reste, l'été 2022 restera dans les annales comme l'un des plus longs de ces dernières années. Pendant la première partie de l'été, la vigne a connu une accélération de la croissance des bourgeons et de la nouaison des fleurs offrant ainsi une excellente homogénéité dans les vignobles. En juillet, en revanche, la vigne s'est adaptée à son environnement, ralentissant son élan initial afin de se protéger de la chaleur estivale. La pluie providentielle de l'Assomption à la mi-août a permis quant à elle d'obtenir des moûts à l'aspect limpide et au goût parfumé.

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. Celui-ci a ensuite été clarifié 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 sous bois. L'assemblage des différentes cuvées de chardonnay et de pinot noir a été suivi du tirage (ajout de la liqueur de tirage) et d'une deuxième fermentation en bouteille avec un long 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 2022 présente une robe jaune paille intense. Sa bulle fine et persistante contribue à l'élégance de l'ensemble. Le bouquet complexe et varié offre un premier nez très frais aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Viennent ensuite des notes tertiaires liées à la fermentation partielle sous bois ainsi que des notes typiques de pâtisserie et de croûte de pain dues à l'élevage prolongé sur lies. La bouche est fraîche et saline avec une superbe cohérence entre le nez et la bouche. La finale est longue.