FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2023

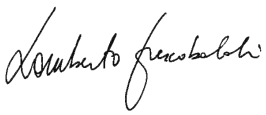
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2023

Pomino Spumante Bianco DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

« Audace : un vin qui exprime l'envie d'emprunter de nouvelles voies, courageux et déterminé, au caractère expressif et élégant, à l'image de mon arrière-arrière-grand-mère Leonia qui m'a inspirée dans mes choix novateurs. C'est elle qui a planté des cépages français à Pomino, les vinifiant dans la première cave italienne fonctionnant par gravité, ce qui lui a valu la médaille d'or à l'Exposition universelle de Paris en 1878 » - Lamberto Frescobaldi



Conditions climatiques

L'année 2023 a connu un début doux, avec quelques rares journées froides et des chutes de neige sporadiques. Le réveil du printemps a favorisé un débourrement homogène des vignobles. La saison s'est poursuivie avec des températures inférieures à la moyenne saisonnière ; en mai, les températures ont été fraîches, accompagnées de précipitations fréquentes et supérieures à la moyenne. La période estivale – en particulier les mois d'août et de septembre – a été chaude, avec une absence quasi totale de précipitations. La situation décrite ci-dessus a entraîné des vendanges légèrement retardées, les raisins ayant développé un profil aromatique complexe et élégant. Les vins du millésime 2023 se révèlent limpides, raffinés et dotés de ces notes de fraîcheur typiques qui caractérisent le terroir de Pomino.

Vinification et élevage

Les vendanges ont été effectuées à la main, dans des caisses de 15 kg, aux heures les plus fraîches de la journée. Une fois arrivés à la cave, les raisins ont été soumis à un pressurage lent et délicat qui a permis d'extraire le moût du cœur du grain. On a ensuite procédé à une clarification à froid de 12 heures, qui a permis de clarifier le vin, une opération déterminante pour créer cette grande harmonie qualitative, typique de Leonia. La fermentation s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable à température constante et contrôlée ; une partie a été fermentée en fûts de bois. Vint ensuite l'assemblage des différentes cuvées de Chardonnay et de Pinot noir, suivi du tirage (ajout de la liqueur de tirage) et de la refermentation en bouteille avec un long affinage sur lies. À l'issue de l'affinage sur lies, on procède au remuage, dont le but est de rassembler le dépôt de lies nobles dans le goulot de la bouteille. Il ne reste plus que la dernière opération, celle du dégorgement, pour rendre Leonia limpide. La finition consiste en un affinage supplémentaire en bouteille.

Dégustation

Le Leonia brut 2023 se caractérise par une magnifique robe jaune paille intense. Son perlage est extrêmement fin et constant. Le nez s'ouvre sur des notes florales fraîches, puis évolue vers des arômes d'agrumes ; il se prolonge ensuite par des notes tertiaires extrêmement élégantes, dues à une fermentation partielle en fûts de bois. Le parfum de levure de pain se dégage avec son onctuosité caractéristique. En bouche, on retrouve une magnifique fraîcheur. L'équilibre entre douceur et acidité est splendide. La finale est longue.