FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2011

Formati

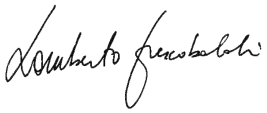
0,75 l et 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2011

Pomino Spumante Rosé DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

Cette Méthode Traditionnelle est issue des meilleurs cépages de Pinot Noir de Pomino plantés en 1855 par Leonia, audacieuse ancêtre de la famille, à son retour d'un long séjour à proximité de la Champagne. Après l'obtention de la médaille d'or à l'Exposition universelle de Paris en 1878 pour les vins de Pomino, les expérimentations se sont poursuivies et il est probable que des premiers essais aient été faits en vue de réaliser une Méthode Traditionnelle. Après plus d'un siècle, Lamberto Frescobaldi a poursuivi le travail entrepris par sa trisaïeule en créant, en son hommage, le Metodo Classico Leonia. Ce rosé en est l'expression la plus élégante, la plus fine et la plus féminine.



Conditions climatiques

Ce Metodo Classico est produit à partir des meilleurs Pinots Noirs de Pomino, plantés en 1855 par l'audacieuse trisaïeule Leonia, de retour d'un long séjour dans les environs de la Champagne. Après l'obtention de la médaille d'or à l'Exposition de Paris en 1878 pour les vins de Pomino, les expérimentations se poursuivirent et l'on suppose que c'est à ce moment qu'eurent lieu les premières tentatives de création d'un Metodo Classico. Après plus d'un siècle, Lamberto Frescobaldi a continué le travail entamé par son arrière-arrière-grand-mère, en créant, en son honneur, le Metodo Classico Leonia. Le Rosé en est l'expression la plus élégante, fine et féminine.

Notes techniques

Origine: Castello di Pomino, Pomino, Rufina
Variété de vin: Pinot Noir
Degrè d'alcool: 12.50%

Dégustation

Un Rosé surprenant et original aux reflets délicats de peau d'oignon, qui se caractérise par un perlage très fin et vif. Sa forte personnalité dégage des senteurs fruitées de fraises des bois et d'abricot, suivies de notes de brioche avec quelques accents grillés. Le goût se révèle frais et persistant, avec une odeur de croûte de pain qui émerge lentement dans un équilibre élégant entre douceur et acidité. Dégustation en mars 2015

Suggestions de dégustation: C'est un vin extraordinaire, qui accompagne à merveille les hors-d'œuvre délicats, le poisson cru, les crustacés, les sushis et les fritures de poisson, mais aussi les plats de pâtes aux saveurs prononcées et les viandes blanches grillées.

Prix et reconnaissance

The Drinks Business: Silver Medal