FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2012

Formati

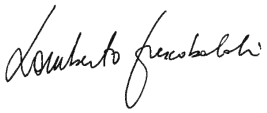
0,75 l et 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2012

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

La campagne viticole 2012 a été marquée par des températures élevées et une pluviosité moyenne pendant l'été. La saison particulièrement sèche a favorisé le développement harmonieux des raisins assurant un parfait état de santé jusqu'à la dernière grappe cueillie, ce qui constitue un critère primordial pour obtenir d'excellents vins. À Pomino, les vendanges ont été extraordinairement passionnantes et variées avec un pinot noir d'excellente qualité arrivé à maturation dès la troisième semaine d'août

Notes techniques

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

Dégustation

La campagne viticole 2012 a été marquée par des températures élevées et une pluviosité moyenne pendant l'été. La saison particulièrement sèche a favorisé le développement harmonieux des raisins assurant un parfait état de santé jusqu'à la dernière grappe cueillie, ce qui constitue un critère primordial pour obtenir d'excellents vins. À Pomino, les vendanges ont été extraordinairement passionnantes et variées avec un pinot noir d'excellente qualité arrivé à maturation dès la troisième semaine d'août.

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

Wine Enthusiast: 92 Points
JamesSuckling.Com: 92 Points