FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2014



Formati

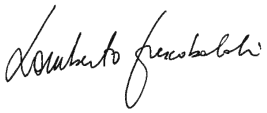
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2014

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 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 honneur, le Metodo Classico Leonia. Ce rosé en est l'expression la plus élégante, la plus fine et la plus féminine.



Conditions climatiques

La saison 2014 restera comme l'une des plus fraîches de ces dernières années. L'hiver 2014 a été pluvieux mais avec des températures supérieures aux normales saisonnières. Le débourrement a eu lieu au cours des premiers jours d'avril grâce à un printemps doux qui a ensuite laissé place à un été plutôt précoce ; en effet, lors des premiers jours de juin les vignes étaient déjà en pleine floraison. Malgré cela, le mois de juillet a été marqué par une forte pluviosité qui a ralenti quelque peu le cycle végétatif donnant lieu à une maturation plus lente. Les journées ensoleillées de la fin de l'été ont contribué à l'achèvement du processus de maturation. Les raisins sont arrivés au chai pleins de fraîcheur et d'arômes élégants typiques du pinot noir destiné aux vins de base pour mousseux du domaine de Pomino.

Vinification et élevage

Les raisins récoltés à la main arrivent au chai en cagettes de 15 kg aux heures les plus fraîches de la journée. Le pressurage doux qu'ils subissent permet d'extraire un moût limpide avec une légère teneur en anthocyanes. Par la suite, la clarification à froid pendant 12 heures permet un éclaircissement supplémentaire, une caractéristique essentielle pour obtenir un bon vin de base pour mousseux et donc une méthode traditionnelle de qualité. La fermentation se déroule dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées (16 °C) ; seul un faible pourcentage (15-20 %) est fermenté en barriques de chêne français neuves et d'un vin. Au mois de mars, on procède à l'assemblage des différentes cuvées, suivi du tirage et d'une deuxième fermentation en bouteille avec vieillissement sur lies pendant 36 mois. Après le remuage et le dégorgement, le Leonia Rosé vieillit en bouteille avant d'être mis sur le marché.

Dégustation

La délicate robe rose saumon aux reflets cuivrés, accompagnée d'une brillance et d'un perlage régulier et persistant, est synonyme de l'extrême élégance et de la passion que ce vin transmet. Le Leonia Rosé 2014 est caractérisé par un grand et beau fruité avec une note intense de pamplemousse rose, de framboise, de griotte et par des notes épicées. En finale, il dévoile une note de pâtisserie due au vieillissement. Rond, velouté, élégant et harmonieux en bouche, la sensation de fruits rouges accompagnée de notes d'agrumes se retrouve au palais. De bonne longueur et persistance, ce brut laisse une fin de bouche fraîche et agréable.

Prix et reconnaissance

The Wine Advocate: 90 Points
The Drinks Business: Silver Medal
Wine Enthusiast: 91 Points