FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2015



Formati

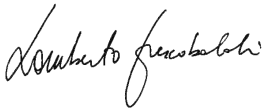
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2015

Pomino Spumante Rosé DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

« Inattendu. 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. Elle fut la première à planter des cépages français à Pomino, en les vinifiant dans sa cave alimentée par gravité, ce qui lui valut la médaille d'or à l'Exposition universelle de Paris en 1878. »



Conditions climatiques

L'année 2015 a été marquée par des conditions climatiques optimales et le débourrement de la vigne a eu lieu vers la première quinzaine d'avril. Durant les mois de printemps qui ont séparé le débourrement de la floraison, un faible taux d'humidité et des températures plutôt élevées ont été enregistrés ; la combinaison de ces facteurs a contribué à un développement végétatif idéal. La floraison a eu lieu vers la première semaine de juin grâce à des températures élevées avoisinant les 30 °C. L'été a connu quelques rares épisodes pluvieux, des températures moyennement élevées au cours des semaines qui ont précédé la récolte et une bonne amplitude thermique entre le jour et la nuit avant les vendanges. Tout ceci a permis une maturation optimale avec une excellente concentration aromatique et une fraîcheur extraordinaire.

Vinification et élevage

Les raisins récoltés à la main sont arrivés au chai en cagettes de 15 kg aux heures les plus fraîches de la journée. Le pressurage doux qu'ils ont subi a permis d'extraire un moût limpide avec une légère teneur en anthocyanes. Par la suite, la clarification à froid pendant 12 heures a permis un éclaircissement supplémentaire, essentiel à l'harmonie qualitative qui caractérise notre Leonia rosé. La fermentation s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées ; seul un faible pourcentage (15-20 %) a été fermenté en bois. Au mois de mars a eu lieu l'assemblage des différentes cuvées, suivi du tirage et d'un élevage sur lies pendant 36 mois. Après le remuage et le dégorgement, le Leonia rosé a vieilli en bouteille pendant quelques mois avant d'être mis sur le marché, ce qui lui a donné une harmonie supplémentaire et un équilibre organoleptique.

Dégustation

Le Leonia rosé 2015 présente une robe rose pâle aux reflets délicats allant du saumon au cuivre. Sa brillance et son perlage fin et persistant complètent sa nature élégante et séduisante. Son bouquet attire l'attention par ses notes de fruits rouges et d'agrumes, puis intrigue par ses notes séduisantes de fleurs d'oranger et d'épices. Ces sensations délicatement fraîches laissent place avec le temps à des notes de pâtisserie et de croûte de pain données par l'élevage sur lies. L'ensemble est complété par de légères notes toastées. En bouche, il est frais, souple, élégant et bien équilibré. Son perlage fin caresse et chatouille le palais. Ce Metodo Classico Brut offre une finale longue et persistante avec une fin de bouche franche allant de la fleur au fruit de l'agrume.

Prix et reconnaissance

James Suckling: 94 Points
Luca Maroni: 90 Points