FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2016



Formati

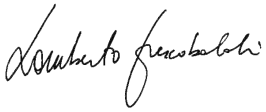
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2016

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

Au Château de Pomino, l'hiver 2016 n'a pas été particulièrement rigoureux. À l'exception de la troisième semaine de janvier, le climat a été relativement doux par rapport aux normales saisonnières, tandis que la pluviosité a été très élevée. Le débourrement précoce, vers la première semaine d'avril, est probablement dû aux températures particulièrement élevées de la fin du mois de mars et du début du mois d'avril. Les échantillonnages effectués au mois de mai pour estimer le nombre d'inflorescences ont montré une fertilité exceptionnelle des bourgeons. L'été a été beaucoup moins lourd qu'en 2015, au point que la véraison n'a débuté qu'une dizaine de jours plus tard. Ces conditions ont contribué à une parfaite maturation caractérisée par une excellente concentration aromatique et une fraîcheur exceptionnelle.

Vinification et élevage

Les raisins de pinot noir 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 et une partie des raisins a été fermentée en bois.Au mois de mars a eu lieu l'assemblage des différentes cuvées, suivi du tirage (ajout de la liqueur de tirage) et d'un élevage sur lies pendant 36 mois qui s'est conclu par le remuage et le dégorgement.Avant d'être mis sur le marché, le Leonia rosé a vieilli en bouteille pendant quelques mois, ce qui lui a donné une harmonie supplémentaire et un équilibre organoleptique.

Dégustation

Le Leonia rosé 2016 présente une robe rose pâle aux reflets pelure d'oignon brillants. Son perlage extrêmement fin et persistant annonce une élégance sans pareille ; un « collier de diamants fins » chatouille le palais. Le bouquet continue sur cette lancée faite de finesse et d'élégance et joue abondamment sur une sensation de fraîcheur séduisante. Les notes de fruits rouges sont accompagnées de notes agrumées de pamplemousse rose et d'une essence fraîche de fleurs d'aubépine. Les sensations de croûte de pain et les notes épicées prennent ensuite le relais. Sèche, franche, onctueuse et extrêmement élégante avec un fond d'amande douce, l'entrée en bouche est portée par une superbe acidité et une excellente fraîcheur. Belle persistance en finale avec un joli retour sur la cerise.