FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2017



Formati

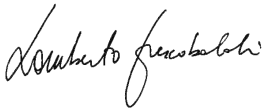
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2017

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 son chai gravitaire, ce qui lui valut la médaille d'or lors de l'Exposition de Paris en 1878. »



Conditions climatiques

2017 restera dans les annales comme une année très sèche. Après une fin d'année 2016 sans précipitations, l'hiver et le printemps ont été plutôt secs à Castello Pomino. À l'exception d'un mois de janvier rigoureux, les températures ont été conformes aux normales saisonnières. Le froid du début d'année n'a pas empêché la vigne de sortir tôt de son repos hivernal et les premiers bourgeons sont apparus dans la dernière décade de mars. Malgré le retour du froid, jusqu'à 0 °C au mois d'avril, les bourgeons n'ont pas souffert et ont commencé à se développer rapidement en mai rendant les inflorescences visibles : à la fin du mois, la moitié des vignobles du domaine étaient en fleurs (donc beaucoup plus tôt que d'habitude). Le manque d'eau durant l'été a favorisé une croissance saine des grappes. Les sols frais et profonds du domaine de Pomino et la gestion optimale du vignoble ont protégé la vigne du stress hydrique. La véraison s'est déroulée dans la dernière décade de juillet, ce qui était prévisible compte tenu de la précocité de l'année.

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 48 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 2017 affiche une superbe robe rose pâle aux reflets cuivrés. Son perlage reflète son élégance. Au nez, la chaleur du fruit envahit les sens avec des senteurs de mûre, de griotte et de groseille qui se fondent dans des notes d'agrumes, notamment de pamplemousse rose. En finale apparaît une note de pâtisserie héritée de son long élevage sur lies. La bouche est fraîche et minérale et la finale très longue et persistante.