FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2018



Formati

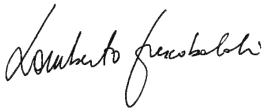
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2018

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. C'est elle qui planta des cépages français à Pomino, les vinifiant dans son chai gravitaire, ce qui lui valut la médaille d'or lors de l'Exposition de Paris en 1878. »



Conditions climatiques

À Castello Pomino, le printemps a été pluvieux : environ 420 mm de pluie ont été enregistrés rien qu'en mars, avril et mai, soit plus du double par rapport à la même période de l'année précédente. Les sols pierreux de Pomino n'ont nullement souffert de cette abondance de précipitations. Le débourrement de la vigne s'est terminé au cours de la deuxième semaine d'avril, conformément à la moyenne de Pomino, tandis que la floraison a eu lieu un peu plus tôt que prévu. La véraison des grappes a commencé au cours de la deuxième quinzaine de juillet et s'est achevée progressivement dans la première décade d'août. L'alternance de soleil et de petites pluies d'été a permis une excellente maturation des raisins. L'amplitude thermique lors des vendanges a sans nul doute contribué au développement de la complexité aromatique et au maintien de la fraîcheur.

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 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 2018 affiche une robe rose pâle fascinante aux reflets cuivrés. Son perlage, comme toujours extrêmement fin, reflète son élégance. Le nez s'ouvre sur la framboise, suivie de la mûre et de la grenade ; parmi les notes fruitées, l'orange sanguine tient le rôle principal, mais étonnamment la finale olfactive est épicée avec des soupçons de poivre blanc associés à des notes de croissant. Encore frais en bouche, indifférent aux 48 mois sur lies, il laisse son empreinte kaléidoscopique pendant très longtemps.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013