FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2020



Formati

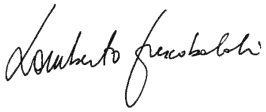
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2020

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

Au printemps 2020, le débourrement de la vigne a été homogène et précoce, sans doute en raison de l'hiver doux caractérisé par des journées toujours clémentes. Le développement des bourgeons s'est fait de manière homogène et les feuilles ont affiché d'emblée un vert intense et brillant : un signe évident de la bonne santé de la vigne. Des pluies régulières et un ensoleillement généreux ont été enregistrés au cours des deux mois qui ont précédé les vendanges et à la véraison. Au moment des vendanges, les raisins étaient croquants et présentaient une bonne acidité. Les premières grappes arrivées au chai étaient dans un état sanitaire parfait tout comme les raisins récoltés les semaines suivantes : les journées chaudes et sèches de septembre ont permis de mener à bien une récolte de très grande qualité.

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 sous bois. L'assemblage des différentes cuvées a eu lieu au mois de mars, suivi du tirage (ajout de la liqueur de tirage) et d'un élevage sur lies pendant 40 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 2020 présente une robe rose pâle limpide et cristalline. Sa bulle fine et persistante chatouille le palais. Le bouquet, élégant et complexe, s'ouvre sur les fruits rouges comme la groseille, accompagnés d'arômes d'agrumes rappelant le pamplemousse rose. Les notes de fleur d'oranger valent elles aussi le détour. La finale olfactive est dominée par des senteurs typiques de pâtisserie dues à l'élevage prolongé sur lies. Sèche, franche, onctueuse et extrêmement élégante, l'entrée en bouche est portée par une superbe acidité et une excellente fraîcheur. La finale est longue.