FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2022

Formati

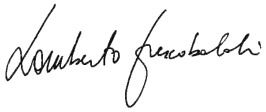
0,75 lt, 1,5 lt, 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2022

Pomino Spumante Rosé DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

« Inattendu. Un vin qui exprime l'envie d'emprunter de nouvelles voies, courageux et déterminé, au caractère expressif et élégant, à l'image de mon arrière-arrière-grand-mère Leonia qui m'a inspiré dans mes choix novateurs. C'est elle qui a planté des cépages français à Pomino, les vinifiant dans sa propre cave par gravité, ce qui lui a valu la médaille d'or à l'Exposition universelle de Paris en 1878. »



Conditions climatiques

Les conditions climatiques de ce millésime ont été marquées, fin mai, par une floraison assez précoce dans les vignobles : des températures typiques des mois d'été ont en effet été enregistrées à cette période. Ce n'est pas un hasard si l'été 2022 restera dans les mémoires comme l'un des plus longs de ces dernières années. Au début de l'été, les vignes ont connu une accélération de la phase de croissance des pousses et de la nouaison des inflorescences, offrant ainsi une excellente homogénéité dans les vignobles. En juillet, en revanche, les vignes se sont adaptées à l'environnement extérieur, ralentissant leur élan initial pour se protéger de la chaleur estivale. La pluie providentielle de l'Assomption, à la mi-août, a finalement permis d'obtenir des moûts limpides à l'aspect et au goût parfumés.

Vinification et élevage

Les raisins de Pinot noir, récoltés à la main, sont arrivés à la cave dans des caisses de 15 kg aux heures les plus fraîches de la journée. Le pressurage doux auquel ils ont été soumis a permis d'obtenir un moût limpide présentant une légère teneur en anthocyanes. Par la suite, une clarification à froid de 12 heures a permis une clarification supplémentaire, déterminante dans la création de l'harmonie qualitative qui caractérise notre rosé Leonia. La fermentation s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable à température constante et contrôlée ; une partie a fermenté en fûts de bois. En mars a eu lieu l'assemblage des différentes cuvées, suivi du tirage (ajout de la liqueur de tirage), puis d'un long élevage sur lies qui s'est achevé par le remuage et le dégorgement. Avant sa mise sur le marché, le Leonia rosé a bénéficié d'un affinage en bouteille pendant plusieurs mois. Cela lui a apporté davantage d'harmonie et d'équilibre organoleptique.

Dégustation

Le Leonia rosé 2022 présente une magnifique robe rose pâle tirant vers la peau d'oignon. Le perlage est typiquement fin et persistant. Le bouquet est complexe, avec des notes évoquant le pamplemousse rose et des fruits rouges tels que la cerise noire et la fraise des bois. Viennent ensuite des arômes tertiaires élégants, suivis de notes de pâtisserie et de croûte de pain. La bouche est onctueuse, souple, fraîche, savoureuse et d'une grande longueur. La concordance entre le goût et l'odorat est splendide.