FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Éternelle 2012



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Éternelle 2012

Pomino Spumante Bianco DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

Selezione di grande eleganza e personalità, mostra una variegata ricchezza di profumi e note aromatiche. Nasce da sole uve Chardonnay nell'omonimo vigneto a 700 metri di altitudine, dove il cielo appare ancora più luminoso e più evidente è la linea di confine con la foresta di conifere delle prime pendici dell'Appennino.

Andamento climatico

La campagna viticola 2012 è stata caratterizzata da temperature elevate durante la stagione estiva e da una piovosità contenuta: condizioni favorevoli per un'ottima fioritura e per il mantenimento di un eccellente stato sanitario dei grappoli all'invaiatura. L'intenso irraggiamento solare delle ore diurne di agosto, positivo per un'armoniosa maturazione delle uve, si è alternato alle fresche ore notturne dei 700 metri di altitudine, presupposto fondamentale per un buon equilibrio di aromi e acidità dei futuri mosti.

Vinificazione e maturazione

Le uve Chardonnay sono state vendemmiate a mano in cassette forate da 15 kg. Una volta arrivati in cantina i grappoli sono stati sottoposti ad una lenta e delicata pressatura. I 35 hl di cuvée così ottenuti sono stati fermentati in parte in contenitori di acciaio inox ed in parte in barriques di rovere francese. Nel maggio successivo alla vendemmia è avvenuto il tirage con rifermentazione in bottiglia, cui è seguito un periodo di affinamento sui lieviti per i successivi 9 anni. Al termine dell'affinamento sui lieviti è stata effettuata l'operazione di remuage, con lo scopo di far depositare nel collo della bottiglia il sedimento di fecce nobili. Il dégorgement è avvenuto a novembre 2022: da allora Eternelle riposa per un lungo affinamento in bottiglia.

Note degustative

Nel calice Eternelle 2012 si rivela di un bel colore dorato e brillante, il perlage fine e persistente. L'aroma è intenso con note agrumate, di pesca, nocciole e pasta di mandorle; seguono tenui note di pasticceria e liquirizia. L'effervescenza in bocca è avvolgente, il gusto è ampio, armonico e complesso, di grande persistenza. Non bisogna avere fretta con questo grande spumante, Eternelle esige tempo e rispetto: il tempo di un progetto radicato nel passato e destinato a durare negli anni futuri, il rispetto nell'avvicinarsi a questo piccolo appezzamento protetto da mura che accoglie il nobile vitigno Chardonnay.