FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Éternelle 2015



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Éternelle 2015

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

I primi mesi dell'anno hanno fatto registrare una pluviometria piuttosto importante che ha dotato i vigneti di un ottimo approvvigionamento idrico di partenza. Durante la seconda metà di aprile è avvenuto un brusco abbassamento delle temperature che poi sono andate rialzandosi con il mese di maggio. L'allegagione è avvenuta perfettamente ed ha beneficiato di un clima secco e leggermente ventilato. Il clima eccezionale del periodo maggio/giugno ha garantito una perfetta salubrità della pianta con un conseguente sviluppo dei frutti perfetto ed un'ottima crescita degli acini. La totale assenza di piogge nel periodo vendemmiale ha comportato una meravigliosa raccolta con uve perfette per carica aromatica e salubrità.

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 10 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. Successivamente è avvenuto il dégorgement e da allora Eternelle riposa per un lungo affinamento in bottiglia.

Note degustative

Leonia Éternelle 2015 presenta uno splendido colore dorato brillante; il perlage, come le annate precedenti, risulta fine e persistente. Il bouquet è intenso e complesso. Splendide le note agrumate che rimandano al pompelmo, al fiore di arancio ed altrettanto intriganti le note di drupacee a pasta bianca e di mandorla. Seguono le note di pasticceria tipiche di un prolungato affinamento sui lieviti. Al palato è fresco e sapido, è avvolgente e ampio, armonico e complesso con un perlage carezzevole e cremoso. Necessita di tempo per esprimersi nella totalità della sua complessità.