


FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2011



Formati
0,75 l e 1,5 l

Leonia Pomino Brut 2011

Pomino Spumante Bianco DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

"Audace: un vino che esprime la voglia di intraprendere nuove strade, coraggioso e determinato, dal carattere espressivo ed elegante come la mia trisavola Leonia che mi ha ispirato nelle scelte innovative. Fu Lei ad impiantare vitigni francesi a Pomino, vinificandoli nella prima cantina italiana a gravità, ricevendo in premio la medaglia d'oro all'Expo di Parigi nel 1878" - Lamberto Frescobaldi



Andamento climatico

Il germogliamento della vite si è verificato con un leggero anticipo rispetto al 2010, complice un inverno mite. Tutte le altre fasi di sviluppo della vite (fioritura, chiusura grappolo, invaiatura) si sono svolte con moderazione e senza particolari problemi climatici sino a metà agosto. Infatti durante questo periodo che è compreso tra fine Maggio, e metà agosto le temperature medie sono state nella norma e le piogge anche se non sono state abbondanti si sono distribuite in maniera regolare. Va detto che i nostri terreni avevano una buona riserva di acqua dovuta agli ultimi autunni e inverni molto piovosi. Da metà agosto il gran caldo ha anticipato ulteriormente il ciclo della vite. Con il risultato che i nostri acini hanno accumulato al loro interno una buonissima quantità di aromi, zuccheri e polifenoli. A Pomino le condizioni climatiche perfette per coniugare ai massimi livelli nella stessa annata aromi, freschezza e maturità zuccherina.

Note tecniche

Provenienza: Castello di Pomino, Pomino, Rufina

Varietà: Prevalenza di Chardonnay con una piccola parte di Pinot Nero

Grado Alcolico: 12,5%

Note degustative

Bollicine copiose con una corona persistente e perlage estremamente fine. Al naso le note di frutta a polpa gialla si esaltano con una spiccata mineralità, si notano poi sentori di frutta secca e miele di tiglio. In sapore è pieno e avvolgente, la fragranza di lievito di pane emerge con la sua caratteristica cremosità, armoniosamente bilanciato tra morbidezza ed acidità.