FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2012



Formati

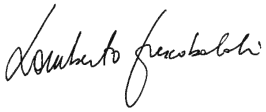
0.75l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2012

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

L'andamento climatico è stato caratterizzato da temperature elevate durante la stagione estiva e da una piovosità contenuta. Il clima particolarmente asciutto ha favorito uno sviluppo armonioso delle uve. Le uve del Leonia hanno mantenuto uno stato sanitario perfetto sino al momento della raccolta, iniziata la terza settimana di Agosto. Protagonista assoluto lo Chardonnay che mai come quest'anno ha regalato mille e più declinazioni: caratterizzato da note eleganti e di fiori delicati si è ben sposato col Pinot Nero, varietà dagli inconfondibili aromi di frutti rossi e dalla personalità decisa.

Note tecniche

Provenienza: Castello Pomino, Pomino, Rufina
Varietà: Chardonnay e un tocco di Pinot Nero
Grado Alcolico: 12,5%

Note degustative

Assemblaggio di uve Chardonnay e Pinot Nero, il Leonia Brut 2012 incarna perfettamente lo stile di eleganza dei vini del Castello Pomino. Il colore giallo brillante è arricchito di numerosi riflessi dorati, il perlage è fine ed abbondante. Al naso le note floreali si fondono con sentori di brioche, per poi lasciare spazio a un susseguirsi di aromi più evoluti che ricordano il miele e l'albicocca secca. All'assaggio questo Brut si dimostra persistente e con un'acidità ben equilibrata: la struttura cremosa e audacemente intensa, rende il Leonia un vino da degustare solo ma anche molto versatile negli abbinamenti.

Abbinamento: È un vino nobile ed elegante. Sa accompagnarsi ad antipasti delicati e primi piatti di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura, ma ama anche le sfide e gli abbinamenti coraggiosi.

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 92/100