FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2013



Formati

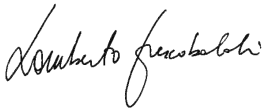
0.75l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2013

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 del 2013 nella Tenuta Pomino, è stato caratterizzato da numerosi eventi di neve e pioggia, l'inverno è stato mite e in estate non sono stati registrati picchi di temperatura fuori dalla norma. Solo in rari casi infatti, le temperature massime estive hanno superato i 30°C. Anche la vendemmia, iniziata la prima settimana di Settembre, è stata caratterizzata da giornate calde e ben soleggiate, ma mai afose. L'arrivo graduale della primavera ha regalato un'eccellente omogeneità di germogliamento nei vigneti e ha dato vita a un equilibrio che si è mantenuto fino alla maturazione dei grappoli. A metà del mese di Giugno, quando le temperature medie si sono assestate su valori di oltre 20°C e a circa 60 giorni dalla data del germogliamento, la fioritura nei vigneti è stata completa. L'escursione termica fra il giorno e la notte nelle settimane precedenti la raccolta, è stato il fattore fondamentale per la produzione all'interno dell'acino dei principali aromi di Chardonnay e Pinot Nero mentre le temperature diurne del mese di Settembre - mediamente al di sotto dei 25°C - spiegano il buon tenore in acidità del Leonia Brut 2013.

Note tecniche

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

Note degustative

Nel servire il Leonia Brut 2013, colpisce immediatamente la formazione di una schiuma abbondante e di una corona di fini bollicine che aderiscono in modo persistente alle pareti della flûte. Al naso un bouquet di fiori di arbusti spontanei (biancospino e ginestra) e un raffinato sentore di cedro, quindi note di brioche e nocciola tostata con aromi mediterranei (origano fresco). In bocca si presenta sapido, fresco, con una bella effervescenza cremosa e un piacevole finale di mandorla amara e scorza di arancia.

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: 93 Punti
Wine Enthusiast: 91 Punti
The Drinks Business: Bronze Medal