FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2014



Formati

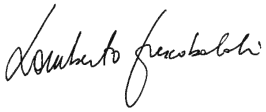
0.75l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2014

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'inverno 2014 è stato caratterizzato da abbondanti piogge e temperature al di sopra della media; la primavera mite ha visto il germogliamento nei vigneti nella prima decade del mese di aprile. L'estate è arrivata presto, portando le temperature oltre i 30°C già nei primi giorni di giugno, quando le vigne in piena fioritura diffondevano intorno un dolce profumo floreale. Le piogge di luglio hanno incrementato gli sforzi agronomici in campo per mantenere la sanità dei grappoli; il benevolo sole di fine estate ha dato sufficiente energia alle viti per completare la maturazione delle uve. La raccolta dello Chardonnay e del Pinot Nero per Leonia Brut ha interessato gli ultimi dieci giorni di agosto e la prima settimana di settembre.

Note tecniche

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

Note degustative

Il prolungato affinamento sui lieviti in bottiglia dona al primo impatto un intenso profumo di crosta di pane e pasticceria, che subito lasciano spazio a un fresco bouquet di fiori primaverili con note agrumate. Seguono sentori di noce moscata e di foglie di timo. Effervescenza persistente e spiccata sapidità: stupisce all'assaggio il Leonia Brut, perfetta unione del vivace Chardonnay (riconoscibile dalle note di pompelmo) col generoso Pinot Nero (evidente nella sua corposità). Finale con retrogusto di liquirizia e piacevole ritorno alcolico.

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 Punti
Wine Enthusiast: 90 Punti