FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2016



Formati

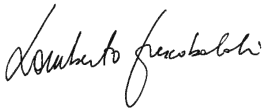
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2016

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

Al Castello Pomino, l'inverno 2016 non è stato eccessivamente rigido: fatta eccezione per la terza settimana di gennaio, il clima è sempre stato relativamente mite per le medie stagionali. Per contro invece, è stata registrata una piovosità molto elevata per le medie del periodo. Il precoce germogliamento, intorno alla prima settimana di aprile, è sicuramente da attribuire alle temperature decisamente calde di fine marzo-inizio aprile. I campionamenti effettuati nel mese di maggio per la stima del numero delle infiorescenze, hanno fatto registrare un'incredibile fertilità dei germogli. L'estate è stata ben meno afosa di quella precedente, tanto che l'invaiatura dei grappoli si è spostata in avanti di una decina di giorni. Tutto questo ha favorito una perfetta maturazione con un'eccellente concentrazione aromatica ed una freschezza eccezionale.

Vinificazione e maturazione

La vendemmia è avvenuta a mano in cassette da 15kg nelle ore più fresche della giornata. Una volta arrivate in cantina le uve sono state sottoposte ad una lenta e delicata pressatura che ha permesso un'estrazione del mosto dal cuore della bacca. Una volta ottenuta la cuvée, si è proceduto ad una chiarifica di 12 ore a freddo che ha permesso l'illimpidimento determinante nella creazione di un'armonia qualitativa tipica di Leonia.La fermentazione è avvenuta in serbatoi di acciaio inox a temperatura costante e controllata; una parte è stata fermentata in legno.Nel marzo successivo alla vendemmia è avvenuto l'assemblaggio delle diverse cuvée di Chardonnay e Pinot nero, cui è seguito il tirage (aggiunta della liqueur de tirage) e rifermentazione in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti per almeno 32 mesi. L'operazione si è conclusa con remuage e dégorgement cui è seguito un ulteriore affinamento in bottiglia.

Note degustative

Nel bicchiere Leonia Brut 2016 mostra un perlage di un'elegante finezza e le numerose bollicine che contornano il bordo del bicchiere amplificano i riflessi dorati del vino. Al naso questo Metodo Classico regala note minerali e di bianchi fiori primaverili quali il biancospino; seguono sentori di miele di acacia, pasticceria e frutta a polpa bianca quale la pesca settembrina; nel finale non mancano aromi più evoluti che ricordano la frutta secca. L'ingresso in bocca è netto e pulito, l'effervescenza solletica tutte le papille senza aggredirle, anzi favorisce la percezione di una decisa cremosità. Il finale è lungo e richiama la morbidezza del caramello e l'aromaticità della liquirizia unite ad alcune note tostate.

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 93 Punti
Wine Advocate: 92+ Punti