FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2017



Formati

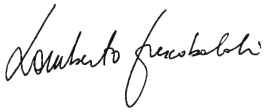
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2017

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 2017 verrà ricordato come l'anno delle piogge scarse: al Castello Pomino infatti le stagioni invernale e primaverile (successive a un finale 2016 non piovoso) sono state piuttosto siccitose. Fatta eccezione per il rigido mese di gennaio, le temperature non sono state fuori della norma: nonostante il freddo delle prime settimane dell'anno, le gemme si sono risvegliate presto dal riposo invernale e nell'ultima decade di marzo sono comparsi i primi accenni di germogliamento. Malgrado il ritorno di freddo fino a 0°C del mese di aprile, i teneri germogli non hanno subito danneggiamenti e a maggio hanno cominciato a crescere velocemente, rendendo così visibili le infiorescenze: alla fine del mese metà dei vigneti della tenuta erano completamente fioriti (in forte anticipo rispetto alla media). La carenza d'acqua della stagione estiva ha favorito un accrescimento sano dei grappoli. Il terreno fresco e profondo di Pomino e la gestione ottimale delle lavorazioni del suolo hanno salvaguardato le piante dallo stress idrico. L'invaiatura dei grappoli si è manifestata nell'ultima decade di luglio, prevedibile data la precocità dell'intera annata.

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 36 mesi. L'operazione si è conclusa con remuage e dégorgement cui è seguito un ulteriore affinamento in bottiglia.

Note degustative

Leonia brut 2017 si presenta di un meraviglioso color giallo paglierino. Mostra un perlage fine con una produzione numerosa e costante di bollicine che arrivano a contornare il bordo del bicchiere amplificandone i riflessi dorati, come a ricreare un collier di fini diamanti. Al naso splendidi i sentori agrumati, di pesca a pasta bianca, e quelli floreali di ginestra, magnolia, biancospino e foglie di cedro. Seguono sentori di pasticceria, pane tostato e aromi più evoluti di frutta secca ad esempio di albicocca secca. Interessanti anche i sentori di miele percepiti, come quello di acacia. Al palato risulta sapido, cremoso e fresco; le papille sono solleticate dall'elegante effervescenza. Il finale è lungo e persistente.