FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2018



Formati

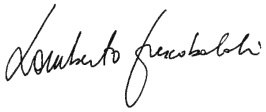
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2018

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

La stagione primaverile al Castello Pomino è stata piovosa: nei soli mesi di marzo, aprile e maggio sono stati registrati circa 420 mm di pioggia, più del doppio rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Il germogliamento delle viti si è concluso nella seconda settimana di aprile, in linea con la media di Pomino, mentre la fioritura è stata registrata in leggero anticipo rispetto alle aspettative. L'invaiatura dei grappoli è iniziata nella seconda quindicina di luglio, per concludersi gradualmente nella prima decade di agosto. L'alternanza di sole e leggere piogge estive ha permesso alle uve di arrivare ad una maturazione eccellente. L'escursione termica in vendemmia ha sicuramente aiutato nello sviluppo della complessità aromatica e nel mantenimento della freschezza.

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 2018 incarna alla perfezione l'eleganza e lo stile dei vini del Castello Pomino. Il suo è un meraviglioso color giallo paglierino brillante. Il perlage è fine e consistente, carezzevole ed elegante al palato, suggerendo una delicata cremosità. Il bouquet intenso e complesso spazia tra note agrumate quali il cedro e il bergamotto, sentori di pesca e profumi floreali di biancospino e di ginestra. Ben evidenti i sentori di pasticceria e crosta di pane, affiancati da ricordi di miele e frutta in parte candita ed in parte tostata. L'ingresso in bocca è pulito, belle la mineralità e la sapidità.