FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2019



Formati

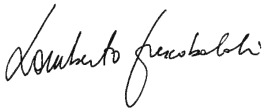
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2019

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

Dopo un inverno non troppo piovoso, il germogliamento dei vigneti a Pomino è stato piuttosto precoce: le gemme hanno cominciato a schiudersi con i primi tepori di inizio aprile. Solo nei primi 15 giorni di questo mese, tutte le viti mostravano tralci con numerosi germogli. Contrariamente alle medie del periodo, le temperature registrate nelle settimane successive sono state ben al di sotto della media: il mese di maggio 2019 è stato il più freddo e il più piovoso degli ultimi 10 anni. La fioritura, perciò non è stata particolarmente precoce e si è conclusa nella seconda decade di giugno, mese che rispetto al precedente è stato climaticamente l'opposto: pochissima pioggia e alte temperature. Le settimane di giugno sono state solo il preludio di una stagione calda e lunga. Giacendo ad altitudini fino a 700 m s.l.m. le viti hanno potuto sfruttare l'alternanza di giornate soleggiate e notti fresche, per mantenere le uve sane ed equilibrate fino a vendemmia.

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, operazione determinante nella creazione di una grande 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 la rifermentazione in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti per 36 mesi. Al termine dell'affinamento sui lieviti avviene il remuage, il cui scopo è quello di raccogliere il deposito di fecce nobili nel collo della bottiglia. Non resta che l'ultima operazione, quella del dégorgement per rendere limpido Leonia. La rifinitura consiste in un ulteriore affinamento in bottiglia.

Note degustative

Leonia brut 2019 rappresenta la pura espressione di questa grande annata al Castello Pomino. Alla vista si presenta di un bel giallo paglierino brillante con un perlage è particolarmente fine e persistente. Le bollicine costituiscono delle catenelle talmente sottili da accarezzare il palato, determinando quella piacevole sensazione definita cremosità. Il bouquet è molto complesso e all'inizio è dominato da note di cedro e di bergamotto, sentori di frutto della passione si fondono con le note floreali di iris, di acacia e di zagara. La successiva fase olfattiva si caratterizza per gli evidenti i sentori di miele millefiori e agrumi canditi e il finale esplode con sentori di pasticceria e crosta di pane. In bocca è netto, fresco, minerale e il finale gustativo è molto persistente.