FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2020



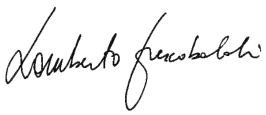
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2020

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 germogliamento delle viti nella primavera 2020 è stato omogeneo e precoce, sicuramente per effetto dell'inverno mite caratterizzato da giornate con temperature mai troppo rigide. Lo sviluppo dei germogli è risultato uniforme e le foglie fin da subito di un verde intenso e brillante: segno evidente di piante in piena salute. Nei due mesi precedenti alla raccolta e durante l'invaiatura delle uve, piogge regolari e tanto sole nel resto del periodo. La raccolta delle uve per Pomino Bianco è iniziata i primi giorni di settembre: all'assaggio gli acini risultavano croccanti e con una buona acidità. Se i primi grappoli arrivati in cantina sono risultati sanitariamente perfetti, non sono state da meno le uve raccolte nelle settimane successive: le calde e asciutte giornate di settembre hanno permesso di condurre fino alla fine una vendemmia di altissima qualità.

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 30 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 2020 si presenta di un bel giallo paglierino brillante con un perlage fine e persistente. Al palato lo stesso perlage rimanda ad una delicata sensazione di cremosità. L'olfatto è caratterizzato da sentori agrumati, di frutta a pasta gialla e di fiori. Interessante anche la speziatura, accompagnata da sentori di tostatura e di frutta secca. Sul finale emergono sentori di crosta di pane. Al palato è fresco e diretto, caratterizzato da una spiccata sapidità. Notevole la persistenza.