


FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2020



Formati

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'invasatura 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 sanitarmente 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'illimpimento, 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.