FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2021



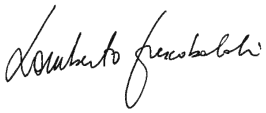
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2021

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

I primi mesi dell'anno hanno fatto registrare una pluviometria piuttosto importante che ha dotato i vigneti di un ottimo approvvigionamento idrico di partenza. Durante la seconda metà di aprile è avvenuto un brusco abbassamento delle temperature che poi sono andate rialzandosi con il mese di maggio. L'allegagione è avvenuta perfettamente ed ha beneficiato di un clima secco e leggermente ventilato. Il clima eccezionale del periodo maggio/giugno ha garantito una perfetta salubrità della pianta con un conseguente sviluppo dei frutti perfetto ed un'ottima crescita degli acini. La totale assenza di piogge nel periodo vendemmiale ha comportato una meravigliosa raccolta con uve perfette per carica aromatica e salubrità.

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 lungo affinamento sui lieviti. 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 2021 presenta un colore giallo paglierino brillante con un perlage fine e persistente. La costante produzione di bollicine fini da luogo ad una meravigliosa sensazione di cremosità al palato. Il bouquet è complesso con note che rimandano al pompelmo, alla buccia di arancia, ai frutti a pasta gialla, ai fiori bianchi e alla ginestra. I sentori di pasticceria sono ben presenti con rimando anche alla crosta di pane. Infine, meravigliose sono le note più evolute di frutta secca e di miele. Al palato Leonia brut 2021 risulta sapido, cremoso e fresco. Il finale è lungo e persistente.