FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2022



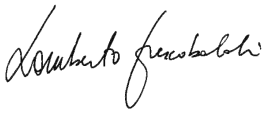
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2022

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

L'andamento climatico di questa annata è stato caratterizzato - alla fine del mese di maggio - da una fioritura nei vigneti piuttosto precoce: in questo periodo sono state infatti registrate temperature tipiche dei mesi estivi. Non a caso l'estate 2022 verrà ricordata come una delle più lunghe degli ultimi anni. Nella prima parte del periodo estivo, le piante hanno visto un'accelerazione della fase di accrescimento dei germogli e di allegagione delle infiorescenze, offrendo così un'ottima omogeneità nei vigneti. A luglio invece le viti si sono adattate all'ambiente esterno, rallentando il loro slancio iniziale per proteggersi dalla calura estiva. La provvidenziale pioggia dell'Assunzione di metà agosto ha permesso infine di ottenere mosti limpidi all'aspetto e al gusto fragranti.

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. Si è proceduto poi 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. Successivamente 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 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 2022 presenta un colore giallo paglierino intenso. Il perlage è estremamente fine e persistente e contribuisce all'eleganza complessiva del prodotto. Il bouquet è complesso e vario, il primo naso è estremamente fresco e riporta alla memoria sentori agrumati e di fiori bianchi. Subentrano poi note terziarie dovute alla parziale fermentazione in legno e tipiche note di pasticceria e crosta di pane, dovute al prolungato affinamento sui lieviti. Al palato è fresco sapido e caratterizzato da una splendida rispondenza gusto-olfattiva. Lungo sul finale.