

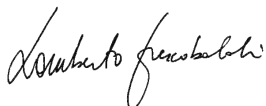
Leonia Pomino Brut 2023



Leonia Pomino Brut 2023

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'annata 2023 ha avuto un inizio mite, con qualche rara giornata fredda e sporadiche nevicate. Il risveglio della primavera ha portando ad un germogliamento omogeneo dei vigneti. La stagione è proseguita con temperature al disotto della media stagionale; a maggio le temperature sono state fresche con una piovosità frequente e al di sopra della media. Il periodo estivo -in particolar modo agosto e settembre- è stato caldo, con assenza più o meno totale di piogge. La situazione sopra descritta ha portato ad una vendemmia leggermente posticipata, con uve che hanno mostrato lo sviluppo di un profilo aromatico complesso ed elegante. I vini dell'annata 2023 risultano essere limpidi, raffinati e con quelle tipiche note di freschezza caratterizzanti il territorio di Pomino.

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 2023 si caratterizza per uno splendido colore giallo paglierino intenso. Il suo perlage è estremamente fine e costante. Il naso si apre con note fresche floreali per continuare con sentori agrumati; segue poi su un terziario estremamente elegante dovuto alla parziale fermentazione in legno. La fragranza di lievito di pane emerge con la sua caratteristica cremosità. Al palato torniamo a percepire una splendida freschezza. Splendido l'equilibrio tra morbidezza e acidità. Lungo il finale.