FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2013



Formati

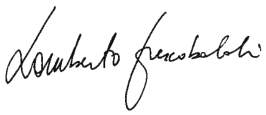
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2013

Pomino Spumante Rosé DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

Metodo Classico dai migliori Pinot Noir di Pomino, impiantati nel 1855 dall'audace trisavola Leonia, di ritorno da una lunga esperienza nelle vicinanze dello Champagne. Dopo la medaglia d'oro all'Expo di Parigi del 1878 per i vini di Pomino, continuarono le sperimentazioni e si presume ci siano stati i primi tentativi di realizzazione di un Metodo Classico. Dopo oltre un secolo, Lamberto Frescobaldi ha ripreso il lavoro iniziato della trisavola, realizzando, in suo ricordo, il Metodo Classico Leonia. Il Rosé ne è l'espressione più elegante, fine e femminile.



Andamento climatico

La campagna viticola 2013 è stata caratterizzata da una stagione estiva con temperature elevate e piovosità contenuta. L'andamento stagionale particolarmente asciutto ha favorito un armonioso sviluppo delle uve, garantendo perciò uno stato sanitario perfetto fino all'ultimo grappolo raccolto: primo passo per ottenere ottimi vini. Straordinariamente emozionante e variegata la raccolta delle uve a Pomino, con un Pinot Nero di qualità eccellente giunto a maturazione già nella terza settimana di Agosto.

Note tecniche

Provenienza: Castello Pomino, Pomino, Rufina
Varietà: 100% Pinot Nero
Grado Alcolico: 12,5%
Contenitori Maturazione: 90% in acciaio inox, 10% in barriques

Note degustative

Color rosa salmone con riflessi ramati, il Leonia Rosé 2013 mostra un cordone di fini bollicine continuo e persistente. All'olfatto si presenta intensamente fruttato, con predominanza di sentori di fragola, mora e amarena con cenni di note speziate. Di gusto rotondo e morbido, al palato torna di nuovo una sensazione di frutta rossa, in prevalenza mirtillo e ribes. Brut decisamente persistente, lascia un fresco e piacevole finale di lime e limone verde.

Abbinamento: È un vino straordinario, che sa accompagnarsi ad antipasti delicati, pesce crudo, crostacei, sushi e fritture di mare, ma anche a primi piatti a base di pasta dai sapori decisi e carni bianche arrosto.

Premi e Riconoscimenti

The Drinks Business: Silver Medal
JamesSuckling.Com: 92 Punti
Wine Enthusiast: 92 Punti