FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2014



Formati

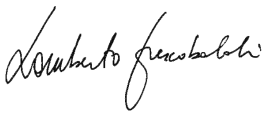
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2014

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 anche dei 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

L' annata 2014 sarà ricordata come una delle più fresche degli ultimi tempi. L'inverno 2014 è stato piovoso ma con temperature sopra la media stagionale. Il germogliamento ha interessato i primi giorni di aprile, grazie ad una primavera mite che è sfociata poi in un'estate piuttosto anticipata; nei primi giorni di giugno infatti le viti erano già in piena fioritura. In luglio è stata registrata una forte piovosità che ha rallentato leggermente il ciclo vegetativo, con una più lenta maturazione. Le giornate soleggiate arrivate a fine estate, sono state propizie ai fini della conclusione della maturazione. Le uve sono arrivate in cantina ben cariche di freschezza ed eleganti aromi tipici del Pinot nero, protagonista unico ed indiscusso della passionale espressività del Leonia rosè.

Vinificazione e maturazione

Le uve vendemmiate a mano arrivano in cantina in cassette da 15 kg nelle ore più fresche della giornata. La soffice pressatura a cui sono sottoposte permette l'estrazione di un mosto limpido con una leggera carica antocianica. Successivamente la chiarifica di 12 ore a freddo permette un ulteriore illimpidimento, determinante nella creazione di un'armonia qualitativa che caratterizza il nostro Leonia rosè. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura costante e controllata (16°C); una piccola parte (15-20%) viene fermentata in barriques di rovere francese, in parte nuove ed in parte di primo passaggio. In marzo si procede all' assemblaggio delle diverse cuvée a cui seguiranno poi tirage e rifermentazione in bottiglia, con conseguente affinamento sui lieviti per 36 mesi. In seguito a remuage e degorgement, Leonia rosè resta in affinamento in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

Note degustative

Il tenue colore rosa salmone con riflessi ramati, accompagnato da brillantezza e da un perlage continuo e persistente, è sinonimo dell'estrema eleganza e passionalità che questo vino trasmette. Leonia Rosè 2014 è caratterizzato da un gran bel frutto con una nota intensa di pompelmo rosa, di lampone, amarena e da note speziate. Emerge sul finale la nota di pasticceria dovuta all'affinamento. Rotondo, vellutato, elegante ed armonico restituisce al palato una sensazione di frutta rossa accompagnata da note agrumate. Brut decisamente lungo e persistente, lascia un fresco e piacevole retrogusto.

Premi e Riconoscimenti

The Wine Advocate: 90 Punti
The Drinks Business: Silver Medal
Wine Enthusiast: 91 Punti