FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2015



Formati

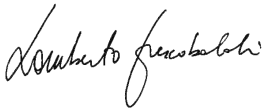
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2015

Pomino Spumante Rosé DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

“Inaspettato. 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 propria cantina a gravità, ricevendo in premio la medaglia d’oro all’expo di Parigi nel 1878.”



Andamento climatico

L’annata 2015 è stata caratterizzata da un andamento climatico ottimale con germogliamento delle viti avvenuto intorno alla prima metà di Aprile. Nei mesi primaverili, intercorrenti tra germogliamento e fioritura, è stato registrato un basso tenore di umidità con temperature piuttosto elevate; la combinazione di questi fattori ha contribuito ad un perfetto sviluppo vegetativo. La fioritura è avvenuta intorno alla prima settimana di Giugno, grazie alle alte temperature di circa 30 °C. Rari eventi piovosi hanno interessato il periodo estivo, con temperature mediamente alte nelle settimane antecedenti la raccolta ed una adeguata escursione termica giorno-notte nella fase pre-vendemmiale. Tutto questo ha favorito una perfetta maturazione con un’eccellente concentrazione aromatica ed una freschezza straordinaria.

Vinificazione e maturazione

Le uve vendemmiate a mano sono arrivate in cantina in cassette da 15 kg nelle ore più fresche della giornata. La soffice pressatura, a cui sono state sottoposte, ha garantito l’estrazione di un mosto limpido con una leggera carica antocianica. Successivamente la chiarifica di 12 ore a freddo ha permesso un ulteriore illimpidimento, determinante nella creazione di un’armonia qualitativa che ha caratterizzato il nostro Leonia rosé. La fermentazione è avvenuta in serbatoi di acciaio inox a temperatura costante e controllata; una piccola parte (15-20%) è stata fermentata in legno. In Marzo è avvenuta la fase dell’assemblage delle diverse cuvée a cui è seguito il tirage, con conseguente affinamento sui lieviti per 36 mesi. In seguito a remuage e dégorgement, Leonia rosé è rimasto in affinamento in bottiglia per alcuni mesi prima dell’immissione sul mercato. Questo ha apportato un ulteriore armonia ed equilibrio organolettico.

Note degustative

Leonia rosé 2015 si presenta di un colore rosa tenue con delicati riflessi che variano dalla sfumatura salmone a quelle ramato. La sua brillantezza ed il perlage fine e persistente ne completano una natura elegante e seducente. Il frutto rosso e le note agrumate ne caratterizzano il bouquet, che catalizza l’attenzione intrigando in un secondo momento con note speziate e di suadenti fiori di arancio. Queste sensazioni delicatamente fresche con il tempo lasciano il passo alla patisserie e alla crosta di pane, date dall’affinamento sui lieviti. Le leggere note di tostatura completano il tutto. Fresco, morbido, elegante e ben bilanciato al palato. Il fine perlage accarezza e solletica all’assaggio. Metodo Classico Brut dal finale lungo e persistente con un deciso retrogusto spaziante dal fiore al frutto dell’agrume.

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 94 Punti
Luca Maroni: 90 Punti