FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2016



Formati

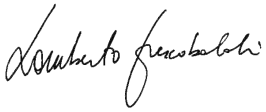
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2016

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

Al Castello Pomino, l’inverno 2016 non è stato eccessivamente rigido: fatta eccezione per la terza settimana di gennaio, il clima è sempre stato relativamente mite per le medie stagionali. Per contro invece, è stata registrata una piovosità molto elevata per le medie del periodo. Il precoce germogliamento, intorno alla prima settimana di aprile, è sicuramente da attribuire alle temperature decisamente calde di fine marzo-inizio aprile. I campionamenti effettuati nel mese di maggio per la stima del numero delle infiorescenze, hanno fatto registrare un’incredibile fertilità dei germogli. L’estate è stata ben meno afosa di quella precedente, tanto che l’invaiatura dei grappoli si è spostata in avanti di una decina di giorni. Tutto questo ha favorito una perfetta maturazione con un’eccellente concentrazione aromatica ed una freschezza eccezionale.

Vinificazione e maturazione

Le uve di Pinot nero 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 parte è stata fermentata in legno.In marzo è avvenuta la fase dell’assemblage delle diverse cuvée a cui è seguito il tirage (aggiunta della liqueur de tirage), con conseguente affinamento sui lieviti per 36 mesi conclusosi con remuage e dégorgement.Prima dell’immissione sul mercato, Leonia rosé è rimasto in affinamento in bottiglia per alcuni mesi. Questo ha apportato ulteriore armonia ed equilibrio organolettico.

Note degustative

Leonia rosè 2016 si presenta di un tenue color rosa con riflessi buccia di cipolla brillante. Il perlage estremamente fine e persistente è il primo segno di un’eleganza inconfondibile; il palato è solleticato da un “collier di finissimi diamanti”. Il bouquet ne prosegue il racconto in termini di finezza ed eleganza, giocando molto su una sensazione di allettante freschezza. Le note di frutti rossi si accompagnano a quelle agrumate del pompelmo rosa e di una fresca essenza di fiori di biancospino. In un secondo momento sono le sensazioni di crosta di pane e le note speziate a guidare le danze. L’ingresso in bocca risulta asciutto, netto, cremoso ed estremamente elegante con un fondo di mandorla dolce sorretto da un’acidità da manuale e da un’ottima freschezza. Chiude con un ritorno sulla ciliegia per un finale di buona persistenza.