FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2017



Formati

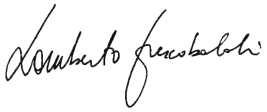
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2017

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

Il 2017 verrà ricordato come l’anno delle piogge scarse: al Castello Pomino, infatti, le stagioni invernale e primaverile (successive a un finale 2016 non piovoso) sono state piuttosto siccitose. Fatta eccezione per il rigido mese di gennaio, le temperature non sono state fuori della norma: nonostante il freddo delle prime settimane dell’anno, le gemme si sono risvegliate presto dal riposo invernale e nell’ultima decade di marzo sono comparsi i primi accenni di germogliamento. Malgrado il ritorno di freddo fino a 0°C del mese di aprile, i teneri germogli non hanno subito danneggiamenti e a maggio hanno cominciato a crescere velocemente, rendendo così visibili le infiorescenze: alla fine del mese metà dei vigneti della tenuta erano completamente fioriti (in forte anticipo rispetto alla media). La carenza d’acqua della stagione estiva ha favorito un accrescimento sano dei grappoli. Il terreno fresco e profondo di Pomino e la gestione ottimale delle lavorazioni del suolo hanno salvaguardato le piante dallo stress idrico. L’invaiatura dei grappoli si è manifestata nell’ultima decade di luglio, prevedibile data la precocità dell’intera annata.

Vinificazione e maturazione

Le uve di Pinot nero vendemmiate a mano sono arrivate in cantina in cassette da15 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 48 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 rosé 2017 ha un meraviglioso colore rosa tenue con riflessi ramati. Il perlage è il riflesso della sua eleganza complessiva. All’olfatto il calore del frutto pervade i sensi con ricordi di mora, amarena e ribes; queste note si fondono con quelle agrumate in particolar modo di pompelmo rosa. Emerge sul finale la sensazione di patisserie dovuta al lungo affinamento sui lieviti. Fresco e minerale al palato. Decisamente lungo e persistente.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013