FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2018

Formati

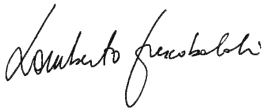
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2018

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

La stagione primaverile al Castello Pomino è stata piovosa: nei soli mesi di marzo, aprile e maggio sono stati registrati circa 420 mm di pioggia, più del doppio rispetto allo stesso periodo dell’anno precedente. La conformazione geologica dei suoli di Pomino, ricchi di scheletro, non ha sofferto minimamente di questa abbondanza di precipitazioni. Il germogliamento delle viti si è concluso nella seconda settimana di aprile, in linea con la media di Pomino, mentre la fioritura è stata registrata in leggero anticipo rispetto alle aspettative. L’invaiatura dei grappoli è iniziata nella seconda quindicina di luglio, per concludersi gradualmente nella prima decade di agosto. L’alternanza di sole e leggere piogge estive ha permesso alle uve di arrivare ad una maturazione eccellente. L’escursione termica in vendemmia ha sicuramente aiutato nello sviluppo della complessità aromatica e nel mantenimento della freschezza.

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 2018 ha un’affascinante colore rosa tenue con riflessi ramati. Il perlage è, come di consueto, estremamente sottile e ne riflette l’eleganza complessiva. All’olfatto il frutto di ingresso è il lampone, affiancato poi dalla mora e dal melograno; tra le note fruttate è protagonista quella di arancia rossa, ma sorprendentemente il finale olfattivo è speziato con ricordi di pepe bianco in tandem con note di “croissant”. Ancora fresco in bocca, incurante dei suoi 48 mesi sui lieviti, lascia il suo timbro caleidoscopico molto a lungo.