FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2019



Formati

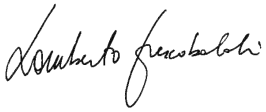
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2019

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

Dopo un inverno non troppo piovoso, il germogliamento dei vigneti a Pomino è stato piuttosto precoce: le gemme hanno cominciato a schiudersi con i primi tepori di inizio aprile. Solo nei primi 15 giorni di questo mese, tutte le viti mostravano tralci con numerosi germogli. Contrariamente alle medie del periodo, le temperature registrate nelle settimane successive sono state ben al di sotto della media: il mese di maggio 2019 è stato il più freddo e il più piovoso degli ultimi 10 anni. La fioritura, perciò non è stata particolarmente precoce e si è conclusa nella seconda decade di giugno, mese che rispetto al precedente è stato climaticamente l’opposto: pochissima pioggia e alte temperature. Le settimane di giugno sono state solo il preludio di una stagione calda e lunga. Giacendo ad altitudini fino a 700 m s.l.m. le viti hanno potuto sfruttare l’alternanza di giornate soleggiate e notti fresche, per mantenere le uve sane ed equilibrate fino a vendemmia.

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 40 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 2019 è rosa tenue di limpidezza cristallina. La finezza del suo perlage è una costante in tutte le annate, sottilissime catenelle ne sottolineano l’eleganza visiva oltre che olfattiva. Al naso esordisce con piacevoli sentori di mora, lampone, amarena e ribes. Il suo carattere fruttato evolve dopo qualche istante, fondendo gli aromi di ingresso con nitide note agrumate. Il finale olfattivo è dominato da sensazioni speziate di pepe bianco e ricordi di pasticceria. Fresco e minerale in bocca soddisfa in pieno il palato anche grazie alla straordinaria coerenza gusto-olfattiva. Assolutamente lungo il finale invita a degustarne di nuovo. Appagante.