FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2020



Formati

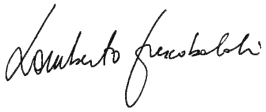
0,75 lt, 1,5 lt, 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2020

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 germogliamento delle viti nella primavera 2020 è stato omogeneo e precoce, sicuramente per effetto dell’inverno mite caratterizzato da giornate con temperature mai troppo rigide. Lo sviluppo dei germogli è risultato uniforme e le foglie fin da subito di un verde intenso e brillante: segno evidente di piante in piena salute. Nei due mesi precedenti alla raccolta e durante l’invaiatura delle uve, piogge regolari e tanto sole nel resto del periodo. Al momento della raccolta le uve sono risultate croccanti e con una buona acidità. Se i primi grappoli arrivati in cantina sono risultati sanitariamente perfetti, non sono state da meno le uve raccolte nelle settimane successive: le calde e asciutte giornate di settembre hanno permesso di condurre fino alla fine una vendemmia di altissima qualità.

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 2020 si presenta di un color rosa tenue limpido e cristallino. Il perlage è estremamente fine e persistente, solleticando il palato. Il bouquet è elegante e complesso, i primi sentori a palesarsi sono quelli di frutti rossi che ricordano il ribes, accompagnati da sentori agrumati che rimandano al pompelmo rosa. Interessanti le note agrumate che si rifanno al fiore d’arancio. Il finale olfattivo è guidato da tipici sentori di pasticceria, dovuti al prolungato affinamento sui lieviti. L’ingresso in bocca risulta asciutto, netto, cremoso ed estremamente elegante, sorretto da un’acidità da manuale e da un’ottima freschezza. Lungo il finale.