

Leonia Pomino Rosé 2021



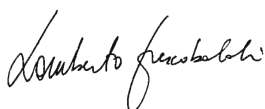
Formati

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

Leonia Pomino Rosé 2021

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

I primi mesi dell’anno hanno fatto registrare una pluviometria piuttosto importante che ha dotato i vigneti di un ottimo approvvigionamento idrico di partenza. Durante la seconda metà di aprile è avvenuto un brusco abbassamento delle temperature che poi sono andate rialzandosi con il mese di maggio. L’allegagione è avvenuta perfettamente ed ha beneficiato di un clima secco e leggermente ventilato. Il clima eccezionale del periodo maggio/giugno ha garantito una perfetta salubrità della pianta con un conseguente sviluppo dei frutti ed un’ottima crescita degli acini. La totale assenza di piogge nel periodo vendemmiale ha comportato una meravigliosa raccolta con uve eccellenti per carica aromatica e salubrità.

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 lungo affinamento sui lieviti 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 2021 presenta un brillante color rosa tenue con perlage elegante e persistente. Il bouquet è caratterizzato da note floreali e fruttate, che ricordano il frutto a bacca rossa ma anche sensazioni agrumate di pompelmo rosa. Sul finale si palesano delicate note terziarie, con una bellissima tostatura, che ben si bilancia con quelle tipiche di pasticceria e crosta di pane, dovute al prolungato affinamento sui lieviti. Al palato meravigliosa la sensazione fresca, così come il perlage sottile che solletica il palato. Buona la sapidità. Bellissima la lunghezza sul finale.