FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2022



Formati

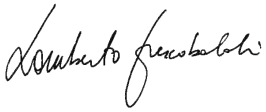
0,75 lt, 1,5 lt, 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2022

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

L’andamento climatico di questa annata è stato caratterizzato - alla fine del mese di maggio - da una fioritura nei vigneti piuttosto precoce: in questo periodo sono state infatti registrate temperature tipiche dei mesi estivi. Non a caso l’estate 2022 verrà ricordata come una delle più lunghe degli ultimi anni. Nella prima parte del periodo estivo, le piante hanno visto un’accelerazione della fase di accrescimento dei germogli e di allegagione delle infiorescenze, offrendo così un’ottima omogeneità nei vigneti. A luglio invece le viti si sono adattate all’ambiente esterno, rallentando il loro slancio iniziale per proteggersi dalla calura estiva. La provvidenziale pioggia dell’Assunzione di metà agosto ha permesso infine di ottenere mosti limpidi all’aspetto e al gusto fragranti.

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 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 2022 presenta uno splendido colore rosa tenue tendente al buccia di cipolla. Il perlage è tipicamente fine e persistente. Il bouquet è complesso, con sensazioni che rimandano al pompelmo rosa e a frutti rossi come amarena e fragolina di bosco. Subentra poi un elegante terziario seguito dalla pasticceria e crosta di pane. Il sorso è cremoso, morbido, fresco, sapido ed estremamente lungo. Splendida la rispondenza gusto-olfattiva.