FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Éternelle 2014

Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Éternelle 2014

Помино Игристое Бьянко DOC - Методо Классико - Брют Миллесимато

Изысканная и характерная селекция, отличающаяся богатством ароматов. Это вино получают только из винограда сорта Шардоне. Виноградник расположен на высоте 700 метров над уровнем моря — там, где небо кажется ещё более светлым и где лучше видна граница между ним и хвойным лесом у подножия Апеннин.

Климатическая тенденция

Зимой 2014 года шли обильные дожди, а температура воздуха была выше средней. Мягкая весна способствовала раскрытию почек на лозе в первой декаде апреля. Лето было ранним: уже в самом начале июня столбик термометра поднимался выше 30°C. В эти дни цвёл виноград, распространяя вокруг себя нежный цветочный аромат. Июльские дожди потребовали от наших агрономов больше усилий, чтобы поддержать здоровое состояние винограда. Солнечное тепло в конце лета придало лозе достаточно энергии, чтобы завершить созревание ягод.

Винификация и выдержка

Виноград Шардоне собирали вручную в перфорированные ящики по 15 кг. Сразу по прибытии на винодельню виноград подвергался мягкому и медленному прессованию. Полученные таким образом 35 гл кюве частично ферментировались в ёмкостях из нержавеющей стали и частично — в барриках из французского дуба. В мае следующего года прошёл розлив по бутылкам с повторной ферментацией в них. Затем последовал период выдержки вина на дрожжах в течение восьми лет. После мы провели ремюаж, чтобы благородный осадок поднялся к горлышку бутылки. Удаление осадка — дегоржаж — прошло в июне 2023 года. С тех пор Eternelle проходит длительную выдержку в бутылках.

Технические примечания

Eternelle 2014 – сверкающее игристое вино прекрасного золотистого цвета со множеством крошечных пузырьков. Букет насыщен чудесным ароматом, в котором можно уловить ноты цитрусовых, персика, абрикоса и жёлтого яблока, а также ароматы цветов, фундука и миндаля. Позднее проявляются типичные ноты выпечки и хлебной корочки, появившиеся благодаря продолжительной выдержке на дрожжах. Пузырьки воздуха приятны во рту, они придают кремообразную текстуру вину. Свежее и насыщенное, хорошо настоявшееся и выдержанное, оно невероятно гармонично. Длительная выдержка на дрожжевом осадке дарит сложное послевкусие, изумляющее своей изысканностью и богатством.