FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Éternelle 2015



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Éternelle 2015

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

В первые месяцы годы выпало значительное количество осадков, что с самого начала обеспечило лозу хорошим запасом воды. Во второй половине апреля произошло резкое понижение температуры, которая затем поднялась, но уже в мае. Завязь плодов прошла идеально при сухой погоде и лёгком ветре. Отличная погода в мае и июне обеспечила здоровье растений и оптимальное развитие плодов. Полное отсутствие дождей в период сбора урожая подарило прекрасный виноград, идеально здоровый и ароматный.

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 были добавлены дрожжи с сахаром и будущее вино разлили по бутылкам для повторной ферментации. Затем последовал период выдержки вина на дрожжах в течение десяти лет. После мы провели ремюаж, чтобы благородный осадок поднялся к горлышку бутылки. Когда произошло удаление осадка — дегоржаж, — Eternelle осталось в бутылках для продолжительной выдержки.

Технические примечания

Leonia Éternelle 2015 – сверкающее игристое вино чудесного золотистого цвета. Крохотные пузырьки воздуха, как и в винах урожая предыдущих лет, стабильно присутствуют в нём. Букет насыщенный и сложный. Великолепны цитрусовые ноты, отсылающие к грейпфруту и цветущему апельсину. Не менее завораживают ноты косточковых с белой мякотью и миндальные оттенки. За ними следуют ноты кондитерской — типичные для вин, которые долго выдерживаются на дрожжевом осадке. Вкус свежий и насыщенный, обволакивающий и многогранный, гармоничный и сложный. Пузырьки воздуха нежные и приятные. Этому вину нужно время, чтобы полностью раскрыться.