FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2011



Formati

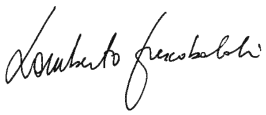
0,75 *л* и 1,5 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2011

Помино Игристое Бьянко DOC - Методо Классико - Брют Миллесимато

«Смелое: вино, вызывающее желание преодолевать новые пути, отважное и решительное, экспрессивное и элегантное, как моя прапрабабушка Леониа, которая вдохновила меня на новые свершения. Именно она посадила сорта французского винограда в Помино и открыла первое в Италии хозяйство, изготавливающее вино по «самотечной»технологии, за что получила золотую медаль на Парижской выставке в 1878 году», – Ламберто Фрескобальди



Климатическая тенденция

Распускание почек на виноградниках имело место несколько раньше, чем в 2010 году, благодаря мягкой зиме. Все другие этапы развития виноградников (цветение, завязывание гроздьев, начало созревания) происходили плавно на фоне отсутствия неблагоприятной погоды в середине августа. Фактически, в течение этого периода с конца мая до середины августа средние температуры находились в пределах нормы, а также шли немногочисленные дожди, которые, однако, распределялись равномерно. Это привело к тому, что наши земли накопили достаточно воды благодаря последним дождливым осенним и зимним сезонам. С середины августа сильная жара ускорила дальнейший цикл созревания винограда. В результате косточки накопили большое количество ароматов, сахаров и полифенолов. В Помино прекрасные погодные условия для того, чтобы урожай этого года был ароматным, свежим и с большим количеством сахара.

Характеристики территории

Происхождение: Кастелло ди Помино, Помино, Руфина
Сорт Вино: Шардоне и небольшая часть Пино Неро
Алкогольная степень: 12,5%

Технические примечания

Обильные пузырьки со стойкой короной и очень тонким перляжом. Аромат фруктов с желтой мякотью и минералов сменяется в дальнейшем вину букетом сухофруктов и липового меда. Вкус завершенный и обволакивающий, хлебный аромат поражают своей сливочностью, гармонично сбалансированы мягкость и кислотность.

Сопряжение: Благородное и изысканное вино. Подходит для деликатных закусок и первых блюд из рыбы, белого мяса и среднеспелых сыров, но позволяет экспериментировать и принимать смелые решения.