FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2012

Formati

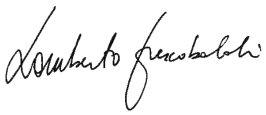
0,75 *л* и 1,5 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2012

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

Погодные условия характеризовались высокими температурами в летний период и умеренными осадками. Очень сухая погода способствовала гармоничному созреванию винограда. Виноград Леонии находился в прекрасном состоянии до начала сбора урожая на третьей неделе августа. Наибольшее внимание в этом году было уделено Шардоне. Несмотря на значительные трудности, вино получилось изысканным с деликатным цветочным ароматом, очень похожим на Пино Неро, которому присущ несравнимый аромат красных фруктов и индивидуальность.

Характеристики территории

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

Технические примечания

Благодаря подборке винограда Шардоне и Пино Неро Леониа Брют урожая 2012 года в полной мере соответствует изысканному стилю вин Кастелло ди Помино. Искристый желтый цвет дополняется многочисленными золотистыми оттенками, а аромат тонкий и полный. Цветочные нотки сочетаются с запахом сладкой булки и уступают в дальнейшем место более сильным ароматам, напоминающим мед и сушеный абрикос. Дегустация Брюта позволяют ощутить стойкость в сочетании с хорошей кислотностью: мягкая и в то же время насыщенная структура позволять делает Леонию подходящей как для индивидуального дегустирования, так и для различных сочетаний.

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.

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 92/100