

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Leonia Pomino Brut 2013

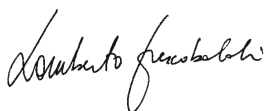


Formati  
0,75 л и 1,5 л

## Leonia Pomino Brut 2013

Помино Игристое Бьянко DOC - Методо Классико - Брют Миллесимато

«Смелое: вино, вызывающее желание преодолевать новые пути, отважное и решительное, экспрессивное и элегантно, как моя прапрабабушка Леония, 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

В 2013 году над виноградниками Помино осадки выпадали очень часто. Зима выдалась мягкой, температура летом также не превышала норму. Всего несколько раз за всё лето температура поднялась выше 30° С. Период сбора урожая, который начался в первую неделю сентября, также оказался теплым и солнечным, но несколько не душным. Постепенное наступление весны способствовало очень равномерному распусканию почек в винограднике. Это положило начало сбалансированному формированию винограда до самого поспевания гроздей. В середине июня, спустя примерно 60 дней после раскрытия почек, когда установилась температура выше 20° С, цветение лозы было полным. Разность дневных и ночных температур в течение нескольких недель, предшествовавших сбору винограда, оказалась очень важной для того, чтобы внутри виноградных семечек образовались вещества, придающие шардоне и чёрному пино их особенный вкус. Тёпло сентябрьских дней – в среднем температура была чуть ниже 25° С – объясняет наличие лёгкой приятной кислинки в игристом вине Леония Брют 2013 (Leonia Brut 2013).

## Характеристики территории

**Происхождение:** Кастелло ди Помино, Помино, Руфина

**Сорт Вино:** Шардоне и небольшая часть Пино Неро

**Алкогольная степень:** 12,5%

## Технические примечания

Когда вы разливаете Леонию Брют по фужерам, то сразу отмечаете сильное пенообразование и появление “короны” из настойчивых крохотных пузырьков по стенкам фужера. В аромате – букет из дикорастущих боярышника и дрока с утончёнными нотами цитрона, который дополняется тёплыми оттенками свежей выпечки и обжаренных лесных орехов, а также средиземноморскими ароматами, такими как свежий оригано. Вкус манящий и свежий, с кремовой пеной и превосходным финалом из горького миндаля и апельсиновых цукатов.

**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: 93 Points

Wine Enthusiast: 91 Points

The Drinks Business: Bronze Medal