FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2014



Formati

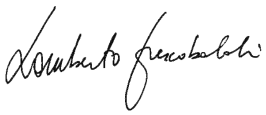
0,75 *л* и 1,5 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2014

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

Зима 2014 года запомнилась обильными дождями; температура воздуха была выше среднестатистической. Мягкая весна способствовала распусканию почек в первой декаде апреля. Лето наступило быстро, воздух прогрелся выше 30° уже в первые дни июня, как раз когда виноград был в пике цветения и распространял вокруг сладкий цветочный аромат. Июльские дожди помогли агрономам поддержать виноградные гроздья в здоровом состоянии. Благоприятные солнечные дни, которыми завершилось лето, насытили лозу энергией, достаточной, чтобы виноград созрел, как следует. Сбор винограда сортов «шардоне» и «пино неро» для игристого вина Леония Брют (Leonia Brut) начался в последней декаде августа и завершился на первой неделе сентября.

Характеристики территории

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

Технические примечания

Продолжительная выдержка сброженного вина в бутылках подарила ему насыщенный букет. Сперва проявляется аромат хлебной корочки и булочной. Он тут же уступает место свежему букету весенних цветов с цитрусовыми нотами, которые оттеняются мускатными и тимьяновыми нотками. Фонтанирующая шипучесть и отчётливая насыщенность вкусом — вот что поражает нас при дегустации вина Леония Брют, этого идеального сочетания жизнерадостного шардоне (легко узнаваемого по нотам грейпфрута) и щедрого пино неро (придающего вину полнотелость). В послевкусии — лакрица и приятная алкогольная нота.

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 Points
Wine Enthusiast: 90 Points