FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2015



Formati

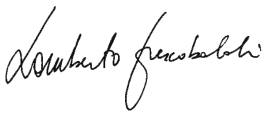
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2015

Помино Игристое Бьянко DOC - Методо Классико - Брют Миллесимато

“Дерзкое вино, которое стремится открыть новые пути, смелое и решительное, с выразительным и благородным характером, как у моей прабабки Леонии, которая вдохновила меня делать выбор в пользу всего нового. Это она посадила французскую лозу в Помино и сделала из её плодов вино в инновационной по тем временам винодельне, выстроенной с учётом законов гравитации, впервые в Италии. И именно это вино получило золотую медаль на Парижской выставке в 1878 году” - Ламберто Фрескобальди



Климатическая тенденция

2015 год запомнился отличной погодой, почки на лозе распустились во второй половине апреля. В период между распусканием почек и цветением был отмечен низкий уровень влажности при повышенной температуре воздуха. Сочетание этих факторов помогло растениям прекрасно развиваться. На первой неделе июня лоза расцвела благодаря температуре, которая поднялась до 30°. Дожди тем летом были редкими, температура была средне-высокой в течение нескольких недель, предшествовавших сбору урожая. Оптимальным было и соотношение дневной и ночной температуры в преддверие сбора урожая и во время его. Всё это благоприятствовало прекрасному созреванию винограда исключительной свежести и с большой концентрацией ароматических веществ.

Винификация и выдержка

Сбор урожая производится вручную в самые прохладные часы дня в ящики по 15 килограммов. Как только его доставляют на винодельню, тут же начинается мягкий отжим винограда, при котором отделяется жидкое прозрачное сусло. Затем оно ещё раз очищается в течение 12 часов холодным способом, чтобы достичь прозрачности, что является одним из типичных параметров сусла, из которого получают игристые вина. За этим следует длительная алкогольная ферментация в ёмкостях из нержавеющей стали inox, она проходит под контролем при температуре 16°. Только небольшая часть от общего объёма сусла (15-20%) выдерживается в барриках из французского дуба (частично новых, частично – ранее использовавшихся). В марте следующего года проходит ассамбляж вин, затем в полученную жидкость добавляют «тиражный ликёр» (смесь из вина, дрожжей и сахара) и разливают её по бутылкам, где уже и происходит повторная ферментация на дрожжах в течение 30 месяцев. Это завершается “ремюажем” (бутылки медленно переворачивают, чтобы осадок сместился к горлышку) и “дегоржманом” (осадок извлекают из бутылок). Затем следует последняя стадия выдержки вина в бутылках.

Технические примечания

“Леония 2015” проявляет изысканность ещё во время визуальной оценки: прозрачное вино жёлто-соломенного цвета с золотистыми отблесками, насыщенное крошечными пузырьками газа. Сразу привлекает внимание его букет цветущих цитрусовых с бальзамическими и лакричными нотами. Со временем проявляются сладкие ароматы кондитерской и ноты поджаренной хлебной корочки, появившиеся благодаря долгой выдержке вина на дрожжах. Финал удивляет нотами средиземноморских растений, среди которых явствуют дрок и лимонная мята. При дегустации сразу ощущается сочетание изысканной игристости и насыщенного вкуса. Как стрела, Шардоне поражает своей вибрирующей свежестью, проявляя цитрусовые ноты и во вкусе. Всё это сопровождается явным присутствием Пино Неро. Ближе к финалу появляются лёгкие пряные нотки, в основном аниса, что прекрасно сочетается с его мягкостью и округлостью.

Призы и награды

James Suckling: 93 Points
Wine Enthusiast: 92 Points
Veronelli: 3 Gold Stars