FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2016



Formati

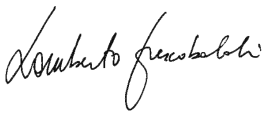
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2016

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

Зима 2016 года в Кастелло Помино не была особенно суровой: за исключением третьей недели января, погода была даже мягче, чем обычно. Осадков, напротив, выпало гораздо больше нормы. Раннее распускание почек — на первой неделе апреля — можно, несомненно, объяснить высокой температурой воздуха в конце марта-начале апреля. Выборочный подсчёт соцветий, проведённый в мае, показал невероятную плодовитость лозы. Лето было менее знойным, чем предыдущее, так что фаза созревания наступила на десять дней позже. Всё это способствовало отличному созреванию и прекрасной концентрации ароматических веществ в ягодах, а также свежести винограда.

Винификация и выдержка

Виноград собирали вручную в ящики по 15 кг в самое прохладное время дня. По прибытии на винодельню виноград сразу подвергался медленному и деликатному прессованию, что позволило выжать лучшее из каждой ягоды. Сразу после экстракции cuvée (кюве) началось «холодное» его осветление. Оно длилось 12 часов, в результате чего кюве достигло прозрачности, типичной для гармоничного вина «Леония». Ферментация прошла в чанах из нержавеющей стали inox при установленной температуре; часть сусла ферментировалась в деревянных ёмкостях.В марте следующего года мы провели ассамбляж различных кюве из Шардоне и Пино Неро, затем добавили тиражную смесь, после чего прошла повторная ферментация в бутылках и началась выдержка на дрожжах, которая продлилась минимум 32 месяца. Операция завершилась ремюажем и извлечением дрожжевого осадка; затем выдержка вина в бутылках продолжилась.

Технические примечания

В бокале “Леонии Брют 2016” неизменно образуются многочисленные крохотные пузырьки, которые собираются у его стенок и усиливают золотистые отблески вина. Классический метод, использованный в производстве брюта, наделяет его минеральными нотами, а также весенним ароматам белых цветов боярышника. Затем следуют ноты акациевого мёда, ароматы кондитерской и мякоти персика. В финале проявляются более сложные ноты, вызывающие в памяти орехи. Первое впечатление от вкуса — чистота и отточенность. Газированность вина мягко щекочет рецепторы, не раздражая их, а напротив, усиливая ощущение шелковистости. Послевкусие долгое, оно дарит карамельную мягкость и лакричный аромат, объединённые лёгкими дымными нотами.

Призы и награды

James Suckling: 93 Points
Wine Advocate: 92+ Points