FRESCOBALDI
TOSCANA

# Leonia Pomino Brut 2017




Formati

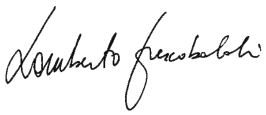
0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Leonia Pomino Brut 2017

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, впервые в Италии выстроенной с учётом законов гравитации. И именно это вино получило золотую медаль на Парижской выставке в 1878 году” - Ламберто Фрескобальди



## Климатическая тенденция

2017 год запомнился скудными дождями: в Кастелло Помино зима и весна (как и конец 2016 года) прошли почти без осадков. За исключением холодного января, температура держалась в пределах нормы, поэтому несмотря на прохладу первых недель года, растения начали рано пробуждаться от зимнего сна, и в конце марта на лозе начали набухать почки. Хотя в апреле пришло похолодание до 0°C, нежные листочки не пострадали и начали быстро расти в мае, оставляя на виду соцветия. К концу месяца половина соцветий на лозе в поместье полностью раскрылись (гораздо раньше нормы). Засушливое лето способствовало здоровью винограда. Глубокие почвы в Помино и качественная их обработка защитили растения от пересыхания. Виноград начал набирать цвет в последней трети июля, что было ожидаемо, учитывая раннее развитие лозы в том году.

## Винификация и выдержка

Урожай собирали вручную в ящики по 15 кг в самое прохладное время дня. По прибытии на винодельню виноград тут же подвергся мягкому и медленному прессованию, чтобы извлечь сусло из самого сердца ягод. Полученное кюве прошло холодную фильтрацию в течение 12 часов, что помогло достичь той прозрачности, которая необходима для гармонии вкуса, типичной для «Леонии». Ферментация прошла в чанах из нержавеющей стали при установленной температуре; частично сусло выдерживалась в дубовых бочках. В марте следующего года прошёл ассамбляж различных кюве сортов Шардоне и Пино Неро. После добавления тиражной смеси прошла повторная ферментация в бутылках с последующей выдержкой на дрожжевом осадке в течение 36 месяцев. Операция завершилась ремюажем и извлечением дрожжевого осадка; затем выдержка вина продолжилась в бутылках.

# Технические примечания

«Леония Брют 2017» - игристое вино чудесного жёлто-соломенного цвета. При дегустации в бокале неизменно образуются многочисленные крохотные пузырьки воздуха, которые собираются у его стенок и усиливают золотистые отблески вина, подобно драгоценному колье, украшенному бриллиантами. Букет наполнен цитрусовыми нотами и ароматом мякоти персика, а также нотами цветущего можжевельника, магнолии, боярышника и нотками кедровой хвои. Затем следуют кондитерские ароматы, запах жареной хлебной корочки и более утончённые ароматы сухофруктов, таких как курага. Интересны и угадывающиеся медовые оттенки аромата, например, мёда акации. Вкус насыщенный, мягкий и свежий, нёбо будоражат пузырьки газа. Послевкусие долгое и устойчивое.