FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2019



Formati

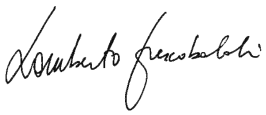
0,75 л, 1,5 л, 3 л

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2019

Помино Игристое Бьянко DOC - Методо Классико - Брют Миллесимато

“Дерзкое: Вино, которое выражает желание пойти новым путём, смело и решительно, обладающее ярким, но утончённым характером, как у моей прабабушки Леонии, вдохновившей меня стремиться ко всему новому. Именно она впервые высадила французскую лозу в Помино и начала создавать вино в собственной винодельне, выстроенной так, что законы гравитации помогали в производстве. Это вино получило золотую медаль на Парижской выставке в 1878 году.” - Ламберто Фрескобальди



Климатическая тенденция

После не слишком дождливой зимы почки на лозе в Помино начали распускаться раньше обычного, в первые тёплые дни начала апреля. Уже в первой половине этого месяца вся лоза покрылась побегами со множеством листочков. Температура воздуха в последующие несколько недель значительно превышала норму. Май 2019 года, напротив, был самым холодным и дождливым за предыдущие 10 лет, поэтому цветение было не сильно преждевременным. Оно завершилось в середине июня, который компенсировал майский холод и сырость высокой температурой. Июнь оказался только прелюдией долгого и жаркого лета. Находясь на высоте 700 метров над уровнем моря, лоза могла использовать разницу между дневной и ночной температурой, чтобы поддерживать виноград в превосходном состоянии до самого сбора урожая.

Винификация и выдержка

Виноград собирали вручную в ящики по 15 кг в самое прохладное время дня. По прибытии на винодельню начиналось медленное и мягкое прессование ягод, которое обеспечило экстракцию прозрачного сусла из самой сердцевины ягод. Как только было получено кюве, началось холодное фильтрование в течение 12 часов, которое помогло ещё более осветлить сусло. Это необходимое условие для создания качественного игристого вина, которым является наше “Леония Розовое”. Ферментация проходила в чанах из нержавеющей стали при установленной температуре; часть сусла ферментировалась в деревянных ёмкостях. В марте следующего года наступило время смешать различные кюве Шардоне и Пино Неро и добавить тиражную смесь. Затем вино прошло повторную ферментацию на дрожжах в течение 36 месяцев, после чего был сделан ремюаж и удалён дрожжевой осадок, чтобы вино стало прозрачным, а затем оно ещё несколько месяцев выдерживалось в бутылках.

Технические примечания

“Леония Брют 2019” представляет собой чистое воплощение этого прекрасного года в Кастелло Помино. У вина чудесный сверкающий соломенно-жёлтый цвет. Пузырьки газа крошечные и равномерные, приятные во рту — они добавляют вину нежной округлости. Букет очень сложный. Сперва доминируют ноты цитрона и бергамота, ноты маракуйи растворяются в цветочных ароматах ириса, акации и флёрдоранжа. В завершении отчётливо чувствуются ноты цветочного мёда и цитрусовых цукатов, а финал украшен ароматами хлебной корочки и кондитерской. Вкус чистый и насыщенный с превосходными минеральными оттенками.