


FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2021

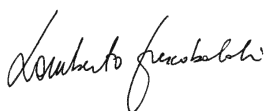


Formati

Leonia Pomino Brut 2021

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

Первые месяцы 2021 года оказались весьма дождливыми, что способствовало накоплению влаги в почве для лозы. Во второй половине апреля произошло резкое понижение температуры, но уже в мае она поднялась до нормы. Завязь плодов прошла в прекрасных условиях: было сухо и немного ветрено. Отличная погода в мае и июне гарантировала прекрасное здоровье растений и оптимальное последующее развитие плодов. Отсутствие дождей в период сбора урожая позволило собрать чудесный здоровый и ароматный виноград.

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 30 месяцев, после чего был сделан ремюаж и удалён дрожжевой осадок, чтобы вино стало прозрачным. Затем оно ещё несколько месяцев выдерживалось в бутылках.

Технические примечания

Leonia brut 2021 — игристое вино соломенного цвета с крохотными пузырьками воздуха. Их постоянное появление придаёт текстуре вина кремообразность. Букет сложный, с нотами грейпфрута, апельсиновой корочки, фруктов с жёлтой мякотью, белых цветов и дрока. Здесь явно присутствуют ароматы булочной, отсылающие к хлебной корочке. Наконец, чудесны самые развитые ноты — орехов и мёда. Вкус Leonia brut 2021 насыщенный, мягкий и свежий. Финал долгий и устойчивый.