FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2022

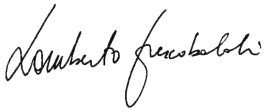
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2022

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

Уже в конце мая этого года прошло – очень преждевременно – цветение лозы, потому что температура воздуха была по-летнему высокой. Лето 2022 года и вовсе запомнилось как одно из самых жарких за последние годы. В первой половине лета лоза росла очень быстро: поспешно раскрывались листья, завязывались плоды, все фазы развития винограда проходили равномерно. В июле лоза стала приспосабливаться к внешним условиям и замедлила свой рост, чтобы сберечь себя от летнего зноя. Благословенный дождь в середине августа сделал виноград чистым и ароматным.

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. Затем началось холодное фильтрование в течение 12 часов, которое помогло ещё более осветлить сусло. Это необходимое условие для создания качественного игристого вина, которым является наше вино “Леония”. Ферментация проходила в чанах из нержавеющей стали при установленной температуре; часть сусла ферментировалась в деревянных ёмкостях. После наступило время смешать различные кюве Шардоне и Пино Неро, добавить тиражную смесь и провести повторную длительную ферментацию — в бутылках. По завершении ферментации на дрожжах был сделан ремюаж, чтобы благородный осадок поднялся к горлышку бутылок. После оставалось удалить дрожжевой осадок, чтобы вино “Леония” стало прозрачным. Затем оно ещё несколько месяцев выдерживалось в бутылках.

Технические примечания

Leonia brut 2022 — игристое вино насыщенного соломенно-жёлтого цвета. Постоянное образование крошечных пузырьков воздуха придаёт ему ещё большей изысканности. Букет сложный и многогранный. Первое впечатление — свежесть, вызывающая в памяти ароматы цитрусовых фруктов и белых цветов. После заметны третичные ноты, появившиеся в результате ферментации в дубовых бочках, а также типичные ароматы хлебной корочки и кондитерской — благодаря длительной выдержке на дрожжевом осадке. Вкус, свежий и насыщенный, прекрасно соответствует аромату. Долгое послевкусие.