

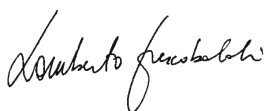
Leonia Pomino Brut 2023



Leonia Pomino Brut 2023

Помино Игристое Бьянко DOC - Методо Классико - Брют Миллесимато

«Audace: вино, воплощающее стремление идти новыми путями, смелое и целеустремленное, с выразительным и элегантным характером, как у моей прапрабабушки Леонии, которая вдохновила меня на новаторские решения. Именно она посадила французские сорта винограда в Помино, производя из них вино в первом итальянском винном погребе с гравитационной системой, за что была удостоена золотой медали на Всемирной выставке в Париже в 1878 году» — Ламберто Фрескоальди



Климатическая тенденция

2023 год начался мягко, с несколькими редкими холодными днями и спорадическими снегопадами. С приходом весны на виноградниках началось равномерное прорастание. Сезон продолжился при температурах ниже среднесезонных; в мае стояла прохладная погода с частыми осадками, количество которых превышало среднее. Летний период — особенно август и сентябрь — был жарким, с практически полным отсутствием осадков. Описанная выше ситуация привела к небольшому задержке сбора урожая, в результате чего виноград приобрел сложный и элегантный ароматический профиль. Вина урожая 2023 года отличаются прозрачностью, утонченностью и типичными нотками свежести, характерными для территории Помино.

Винификация и выдержка

Сбор урожая проводился вручную в ящики по 15 кг в самые прохладные часы дня. По прибытии в погреб виноград подвергался медленному и бережному прессованию, что позволило извлечь сусло из сердцевины ягоды. Затем было проведено 12-часовое холодное осветление, которое позволило добиться прозрачности — эта операция имеет решающее значение для создания великолепной гармонии качества, характерной для Leonia. Брожение проходило в резервуарах из нержавеющей стали при постоянной и контролируемой температуре; часть вина ферментировалась в деревянных бочках. Затем состоялось купажирование различных кюве из Шардоне и Пино Нуар, за которым последовало тираж (добавление ликера тиража) и повторное брожение в бутылках с длительной выдержкой на дрожжах. По окончании выдержки на дрожжах проводится ремуаж, цель которого — собрать осадок благородных дрожжей в горлышке бутылки. Остаётся только последняя операция — дегоржаж, чтобы сделать «Леонию» прозрачной. Завершающим этапом является дополнительная выдержка в бутылках.

Технические примечания

Leonia brut 2023 отличается великолепным насыщенным соломенно-желтым цветом. Его перляж чрезвычайно тонкий и устойчивый. Аромат открывается свежими цветочными нотами, переходящими в цитрусовые оттенки; далее следует чрезвычайно элегантный третичный аромат, обусловленный частичным брожением в деревянных бочках. Аромат хлебных дрожжей проявляется со своей характерной кремовой текстурой. На вкус вновь ощущается великолепная свежесть. Прекрасный баланс между мягкостью и кислотностью. Долгое послевкусие.