FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2011



Formati

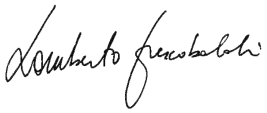
0,75 *л* и 1,5 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2011

Помино Игристое Розе DOC - Методо Классико - Брют Миллесимато

Методо Классико лучших Пино Нуар из Помино, высаженных в 1855 году храброй прапрабабушкой Леонией, с учетом большого опыта по соседству с регионом Шампань. После награждения золотой медалью на Парижской выставке 1878 года эксперименты с винами Помино продолжались, и были предприняты попытки реализации Методо Классико. Через сто лет Ламберто Фрескобальди возобновил работу, начатую прапрабабушкой, реализовав в ее честь Методо Классико Леониа. Помино Розе присущи высокая элегантность, тонкость и женственность.



Климатическая тенденция

Распускание почек на виноградниках имело место несколько раньше, чем в 2010 году, благодаря мягкой зиме. Все другие этапы развития виноградников (цветение, завязывание гроздьев, начало созревания) происходили плавно на фоне отсутствия неблагоприятной погоды в середине августа. Фактически, в течение этого периода с конца мая до середины августа средние температуры находились в пределах нормы, а также шли немногочисленные дожди, которые, однако, распределялись равномерно. Это привело к тому, что наши земли накопили достаточно воды благодаря последним дождливым осенним и зимним сезонам. С середины августа сильная жара ускорила дальнейший цикл созревания винограда. В результате косточки накопили большое количество ароматов, сахаров и полифенолов. В Помино прекрасные погодные условия для того, чтобы урожай этого года был ароматным, свежим и с большим количеством сахара.

Характеристики территории

Происхождение: Кастелло ди Помино, Помино, Руфина
Сорт Вино: Пино Неро
Алкогольная степень: 12.50%

Технические примечания

Изумительное и оригинальное розовое вино с оттенком луковой шелухи имеет тончайший перляж и удивительную шипучесть. К ее индивидуальности следует отнести фруктовый букет земляники и абрикоса с нотками сладкой булки и жареными нотками. Вкус свежий и стойкий с медленно появляющимся оттенком хлебной корочки, элегантное сочетание мягкости и кислотности. Дегустировалось в марте 2015 года

Сопряжение: Необычное вино, которое подходит для деликатных закусок, сырой рыбы, ракообразных, суши и даров моря, а также для различных блюд из пасты с сильным вкусом и жареного белого мяса.

Призы и награды

The Drinks Business: Silver Medal