FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2012



Formati

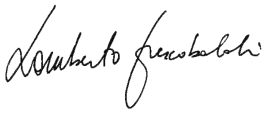
0,75 *л* и 1,5 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2012

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

Винная кампания 2012 года была отмечена жарким летом с умеренными осадками. Сухость этого периода особенно благоприятствовала развитию винограда и сохраняла его здоровье вплоть до последней собранной виноградины – важное условие для создания превосходного вина. Необычайно запомнился урожай в Помино, где виноград сорта пино неро отличного качества поспел уже на третьей неделе августа.

Характеристики территории

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

Технические примечания

Лососево-розового цвета с медными отблесками, Леония Розе 2012 искрится нитью настойчивых крохотных пузырьков. Отчётливо фруктовый запах, с преобладанием клубники, ежевики и вишни сорта “амарена” и едва уловимыми нотами специй. Вкус мягкий и округлый, ягодный – в основном ощущаются черника и красная смородина. Брют с определённо долгим послевкусием: в финале звучат приятные свежие ноты лайма и зелёного лимона

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

Wine Enthusiast: 92 Points
JamesSuckling.Com: 92 Point