

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2013



Formati
0,75 л и 1,5 л

Leonia Pomino Rosé 2013

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 Фрескобалди возобновил работу, начатую прапрабабушкой, реализовав в ее честь Методо Классико Леониа. Помино Розе присущи высокая элегантность, тонкость и женственность.



Климатическая тенденция

Винодельческая кампания 2013 года отметилась жарким летом с умеренными дождями. Эта особенная сухость сезона благоприятствовала гармоничному развитию винограда и помогла поддерживать его в идеально здоровом состоянии вплоть до последней собранной кисти — первый шаг к тому, чтобы создать превосходное вино. Невероятно радующим и ярким был урожай в виноградниках Помино. Его сбор завершился уже на третьей неделе августа. Виноград пино nero оказался отличного качества и вызрел превосходно.

Характеристики территории

Происхождение: Каstellо ди Помино, Помино, Руфина

Сорт Вино: Пино Неро

Алкогольная степень: 12.50%

Технические примечания

Розовое, оттенка лосося, с медными отблесками, игристое вино Леониа Розè (Leonia Rosé) 2013 постоянно фонтанирует крохотными пузырьками газа. Аромат — насыщенно фруктовый, с преобладающими нотами клубники, ежевики и вишни сорта «амарена», здесь также присутствуют лёгкие нотки специй. Вкус — округлый и мягкий, вновь напоминающий о ягодах, на этот раз о чернике и смородине. Брют очень явный и отчётливый, со свежим и приятным послевкусием 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

The Drinks Business: Silver Medal

JamesSuckling.Com: 92 Points

Wine Enthusiast: 92 Points