FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2014



Formati

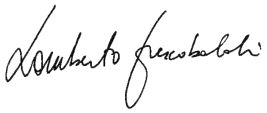
0,75 *л* и 1,5 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2014

Помино Игристое Розе DOC - Методо Классико - Брют Миллесимато

Производится классическим способом из лучшего Пино Неро в Помино, впервые посаженного в 1855 году новаторшей Леонией Фрескобальди по возвращении из длительной поездки в Шампань. После получения золотой медали на Парижской выставке в 1878 году, присуждённой винам Помино, продолжились опыты и были предприняты первые попытки применить классический метод. Более столетия спустя Ламберто Фрескобальди продолжил работу, начатую его прабабкой, воссоздав классический метод Леонии. Розовое игристое вино – это самый нежный, изысканный и женственный его продукт.



Климатическая тенденция

2014 год запомнился как один из самых прохладных за последнее время. Зима 2014 года была дождливой, а температура чуть превышала среднестатистические показатели. Почки начали распускаться в первые дни апреля благодаря мягкой весне, которая сменилась ранним летом. Уже в первые дни июня лоза расцвела в полную силу. Несмотря на это, постоянные июльские дожди замедлили вегетативный цикл, и созревание ягод проходило медленно. Солнечные дни в конце лета оказались очень кстати и помогли винограду созреть в полной мере. Ягоды прибыли в винодельню свежими и источающими изысканный аромат, типичный для Пино Неро – основы для игристых вин в поместье Помино.

Винификация и выдержка

Собранный вручную виноград прибывает в винодельню в ящиках по 15 килограммов в самые прохладные часы дня. Мягкий отжим винограда позволяет выделить из него жидкое прозрачное сусло с небольшим содержанием антоцианов. Следующее за этим холодное очищение сусла в течение 12 часов позволяет добиться ещё большей его прозрачности, которая является отличительной характеристикой хорошей основы для игристых вин. Это классический метод получения качественного вина. Ферментация проходит в ёмкостях из нержавеющей стали inox при постоянной температуре в 16°. Только небольшая часть от общего объёма сусла (15-20%) выдерживается в барриках из французского дуба (частично новых, частично – ранее использовавшихся). В марте следующего года проходит ассамбляж вин, затем в полученную жидкость добавляют так называемый «тиражный ликёр» (смесь из вина, дрожжей и сахара) и разливают её по бутылкам, где уже и происходит повторная ферментация на дрожжах, которая длится 36 месяцев. После того как был произведён ремюаж (бутылки медленно переворачивают, чтобы осадок сместился к горлышку) и дегоржман (осадок извлекают из бутылок), следует последняя стадия выдержки вина в бутылках перед поступлением его в продажу.

Технические примечания

Нежный цвет розового лосося с медными отблесками в сочетании с прозрачностью и равномерной наполненностью пузырьками газа – так проявляется невероятная изысканность и страстность этого вина. “Леония Розовое” 2014 отличается насыщенным фруктовым ароматом, с ярко выраженной нотой розового грейпфрута, а также нотами малины, вишни сорта “амарена” и пряностей. В финале проявляется аромат кондитерской, возникающий из-за особенностей выдержки вина. Округлое, бархатистое, изысканное и гармоничное на вкус, оно оставляет привкус красных фруктов в сочетании с цитрусовыми нотками. Брют с отчётливым и продолжительным, свежим и приятным послевкусием.

Призы и награды

The Wine Advocate: 90 Points
The Drinks Business: Silver Medal
Wine Enthusiast: 91 Points