FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2015



Formati

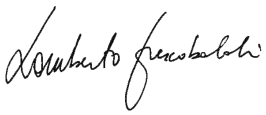
0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2015

Помино Игристое Розе DOC - Методо Классико - Брют Миллесимато

Неожиданное. Вино, которое выражает желание пойти новым путём, смело и решительно, обладающее ярким, но утончённым характером, как у моей прабабушки Леонии, вдохновившей меня стремиться ко всему новому. Именно она впервые высадила французскую лозу в Помино и начала создавать вино в собственной винодельне, выстроенной так, что законы гравитации помогали в производстве. Это вино получило золотую медаль на Парижской выставке в 1878 году.



Климатическая тенденция

Погода в начале 2015 года оказалась оптимальной для того, чтобы почки на лозе раскрылись в первой половине апреля. Весной, вплоть до цветения лозы, влажность воздуха была низкой, при этом было довольно тепло. Сочетание этих факторов способствовало прекрасному развитию растений. Цветение прошло на первой неделе июня, благодаря температуре воздуха около 30°C. Летом дожди шли редко, в течение нескольких недель до начала сбора урожая держалась жаркая погода, с хорошими перепадами дневной и ночной температуры. Всё это благоприятствовало отменному созреванию винограда и концентрации в нём ароматических веществ, а также необычной свежести плодов.

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

“Leonia rosé 2015” - игристое вино нежно-розового цвета с деликатными отблесками различных оттенков, от лососевого до медного. Его прозрачность и крохотные пузырьки воздуха, наполняющие вино, делают его ещё более изысканным и соблазнительным. В букете — аромат красных фруктов и цитрусовых. Чуть позже привлекает внимание интригующая пряная нота, оттеняемая ароматом апельсиновых цветов. Эти нежные лёгкие ноты уступают место запаху свежей выпечки, появившемуся из-за того, что вино выдерживалось на дрожжах. Едва заметные дымные ноты завершают картину. Вкус свежий, мягкий, изысканный и гармоничный. Метод приготовления классического «Брют» дарит продолжительный финал и отчётливое цитрусовое послевкусие.

Призы и награды

James Suckling: 94 Points
Luca Maroni: 90 Points