FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2016



Formati

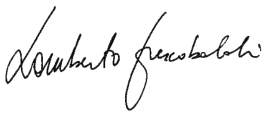
0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2016

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

Зима 2016 года в Кастелло Помино не была особенно суровой: за исключением третьей недели января, погода была даже мягче, чем обычно. Осадков, напротив, выпало гораздо больше нормы. Раннее распускание почек — на первой неделе апреля — можно, несомненно, объяснить высокой температурой воздуха в конце марта-начале апреля. Выборочный подсчёт соцветий, проведённый в мае, показал невероятную плодовитость лозы. Лето было менее знойным, чем предыдущее, так что фаза созревания наступила на десять дней позже. Всё это способствовало отличному созреванию и прекрасной концентрации ароматических веществ в ягодах, а также свежести винограда.

Винификация и выдержка

Виноград Пино Неро, собранный вручную, прибывал на винодельню в ящиках по 15 кг в самое прохладное время дня. Мягкое прессование ягод обеспечило экстракцию прозрачного сусла с небольшим содержанием антоцианов. Последующее фильтрование в течение 12 часов помогло ещё более осветлить сусло. Это необходимое условие для создания качественного игристого вина, которым является наше «Леония Розовое». Ферментация прошла в чанах из нержавеющей стали inox при установленной температуре; часть сусла ферментировалась в деревянных ёмкостях. В марте наступило время смешать различные кюве и добавить тиражную смесь. Затем вино выдерживали в течение 36 месяцев, после чего сделали ремюаж и удалили дрожжевой осадок. Перед поступлением в продажу «Леония Розовое» ещё несколько месяцев выдерживалось в бутылках, что привело к исключительной гармонии аромата и вкуса вина.

Технические примечания

“Леония Розовое 2016” - вино нежно-розового цвета с золотистыми отблесками. Крошечные пузырьки воздуха, придающие вину игристость, - первый признак несравненной изысканности. Они так же украшают вкус вина, как бриллианты — колье. Букет вина, утончённый и элегантный, так и манит свежестью. За ароматами красных фруктов следуют цитрусовые ноты розового грейпфрута и свежесть цветущего боярышника. Сразу затем появляются ароматы хлебной корочки и специй и начинают править бал. Вкус «сухой», чистый, мягкий и невероятно изысканный, с оттенком сладкого миндаля в финале, освежённом классической кислинкой. Затем вновь проявляются вишнёвые ноты, которые долго сохраняются в послевкусии.