FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2017



Formati

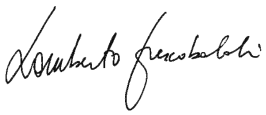
0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2017

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

2017 год запомнился очень скудными осадками: в Кастелло Помино зима и весна (а также конец 2016 года) были довольно засушливыми. За исключением холодного января, температура оставалась в пределах нормы: несмотря на холод в первые недели года, почки на лозе рано пробудились от зимнего сна и в последней трети марта уже начали раскрываться. Несмотря на возвращение холода (температура опускалась до 0° C) в апреле, юная листва не была повреждена и в мае начала быстро расти. Соцветия тоже бысто развивались: к концу месяца половина виноградника уже была в цвету – намного раньше, чем обычно. Недостаток дождей летом благоприятствовал здоровому росту ягод. Рыхлая глубокая почва Помино и качественная её обработка спасли лозу от пересыхания. Виноград начал набирать цвет в последней трети июля, что было ожидаемо, учитывая общие ранние тенденции этого года.

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 “Leonia rosé”. Ферментация прошла в чанах из нержавеющей стали при установленной температуре; часть сусла ферментировалась в деревянных ёмкостях. В марте наступило время смешать различные кюве и добавить тиражную смесь. Затем вино выдерживали на дрожжах в течение 48 месяцев, после чего сделали ремюаж и удалили дрожжевой осадок. Перед поступлением в продажу “Leonia rosé” ещё несколько месяцев выдерживалось в бутылках, что привело к исключительной гармонии аромата и вкуса вина.

Технические примечания

“ Leonia rosé 2017” - игристое вино чудесного нежно-розового цвета с медными отблесками. Крохотные пузырьки воздуха, которые скапливаются у стенок бутылки, отражают сложную изысканность вина. В букете чувствуется тепло фруктов, которое наполняет аромат нотами ежевики, вишни сорта “амарена” и смородины. Они сменяются нотами цитрусовых, в особенности красного грейпфрута. В конце проявляются ароматы французской булочной, обязанные своим появлением долгой выдержке на дрожжах. Вкус свежий и минеральный, определённо долгий и устойчивый.