FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2018



Formati

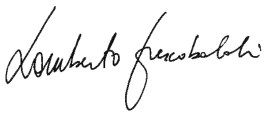
0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2018

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

Весна в Кастелло Помино была дождливой: за три весенних месяца выпало около 420 мм осадков, что примерно вдвое больше, чем весной предыдущего года. Почки распустились на второй неделе апреля, как обычно в Помино, тогда как цветение началось несколько раньше, чем ожидалось. Почвы Помино благодаря своей слоистой структуре ничуть не пострадали от обильных дождей. Почки на лозе распустились на второй неделе апреля, как обычно, а цветение началось несколько раньше нормы. Виноград начал набирать цвет во второй половине июля и завершилось в первой трети августа. Смена солнечных и дождливых дней помогла винограду достичь превосходной степени спелости. Разность ночной и дневной температуры безусловно помогла винограду синтезировать ароматические вещества и оставаться свежим.

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 розé”. 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 “Леония розé” ещё несколько месяцев выдерживалось в бутылках, что привело к исключительной гармонии аромата и вкуса вина.

Технические примечания

“Леония розé 2018” - игристое вино чудесного нежно-розового цвета с медными отблесками. Крохотные пузырьки воздуха, которые скапливаются у стенок бутылки, отражают сложную изысканность вина. В букете прежде всего чувствуется малина, а следом — ежевика и гранат. Из фруктовых нот больше всего выделяется красный апельсин. Финал удивляет пряными нотами белого перца в сочетании с ароматом круассанов. Вкус, свежий благодаря 48-часовой выдержке сусла на дрожжах, надолго оставляет своё калейдоскопическое послевкусие.

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013