FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2020

Formati

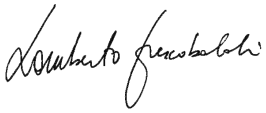
0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2020

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

Почки на лозе весной 2020 года стали раскрываться преждевременно и равномерно, поскольку та зима была очень тёплой. В итоге, лоза вскоре полностью покрылась блестящими листьями ярко-зелёного цвета, что является признаком прекрасного здоровья растений. За два месяца до начала сбора урожая и в период, когда виноград набирал цвет, регулярно шли дожди, а в остальное время была очень солнечная погода. К началу сбора урожая ягоды хорошо налились и достигли хорошего уровня кислотности. Первые собранные гроздья прибыли на винодельню в прекрасном состоянии. Не менее здоровым был виноград, собранный в следующие несколько недель: тёплый и сухой сентябрь помог собрать урожай высочайшего качества.

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 40 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 2020 — прозрачное игристое вино нежно-розового цвета. Пузырьки газа, крошечные и равномерные, приятно щекочут нос. Букет изысканный и сложный. Сперва заметны ноты красных ягод, напоминающих аромат красной смородины, за ними следуют цитрусовые ноты красного грейпфрута. Интересны и нотки цветущих апельсиновых деревьев. В финале обонятельной части дегустации проявляются типичные ноты кондитерской — из-за длительного настаивания на дрожжевом осадке. Первое впечатление от глотка — сухое, нежное, кремообразное, очень элегантное вино, с эталонной кислинкой и оптимальной свежестью во вкусе. Длительное послевкусие.