


FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2020

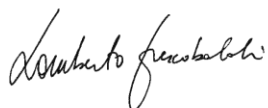


Formati

Leonia Pomino Brut 2020

Pomino Spumante Bianco DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

"Este vino audaz, valiente y decidido nos llama a emprender nuevos caminos. Tiene un carácter expresivo y elegante, como mi tatarabuela Leonia, que inspira mis decisiones innovadoras. Ella fue quien plantó vides francesas en Pomino, los vinificó en la primera bodega por gravedad de Italia y obtuvo la medalla de oro en la Expo de París de 1878" - Lamberto Frescobaldi



Tendencia Climática

La brotación de las vides en la primavera de 2020 fue uniforme y temprana, sin duda debido al suave invierno, cuando los días nunca eran demasiado fríos. Los brotes crecieron de manera uniforme y las hojas inmediatamente adquirieron un color verde brillante, un claro signo de plantas sanas. En los dos meses anteriores a la vendimia y durante el invierno de la uva, hubo lluvias regulares y mucho sol durante el resto del período. La cosecha de uvas para Pomino Bianco comenzó a principios de septiembre: al probarlas, las bayas estaban crujientes y tenían buena acidez. Si los primeros racimos que llegaron a la bodega estaban perfectamente sanos, las uvas recolectadas en las siguientes semanas no fueron diferentes: los días calurosos y secos de septiembre ayudaron a producir una cosecha de muy alta calidad hasta el final.

Vinificación y Añejamiento

La uva se vendimió a mano en cajas de 15 kg durante las horas más frescas del día. Al llegar a la bodega, las uvas fueron prensadas lenta y suavemente para extraer el mosto del corazón de las bayas. La cuvée resultante se sometió a una clarificación en frío de 12 horas, un proceso crucial para resaltar la cualidad armoniosa altamente distintiva de Leonia. La fermentación se realizó en depósitos de acero inoxidable a temperatura constante y controlada; una cierta parte fue fermentada en madera. Las distintas cuvées de Chardonnay y Pinot Noir se combinaron en el mes de marzo siguiente a la cosecha. Posteriormente se realizó un tiraje (adición del licor de tiraje) y una refermentación en botella antes de una crianza sobre lías durante 30 meses. Tras la crianza sobre lías se realiza una maceración para recoger los depósitos de lías finas en el cuello de la botella. Sólo queda lo último que queda por hacer, el dégorgement, para que Leonia quede límpida. El acabado consiste en un mayor afinamiento en botella.

Tasting notes

Leonia brut 2020 es un hermoso color amarillo pajizo brillante con un perlaje fino y persistente. En boca, el mismo perlaje crea una delicada sensación cremosa. El olfato se caracteriza por notas cítricas, de frutas de pulpa amarilla y de flores. También es interesante el sabor especiado, acompañado de toques tostados y de frutos secos. Al final emergen toques de corteza de pan. En boca es fresco y directo, caracterizado por un sabor rico y distintivo. Es muy persistente.