

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Leonia Pomino Rosé 2019



Formati  
0,75 L., 1,5 L., 3 L.

# Leonia Pomino Rosé 2019

Pomino Spumante Rosé DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

"Inesperado. Un vino que expresa el deseo de emprender nuevos caminos, valiente y decidido, de carácter expresivo y elegante como mi tatarabuela Leonia que me inspiró en mis decisiones innovadoras. Fue ella quien plantó vides francesas en Pomino, vinificando ellos en su propia bodega de gravedad, recibiendo una medalla de oro como premio en la exposición de París en 1878."

*Antonio Frescobaldi*

## Tendencia Climática

Después de un invierno no demasiado húmedo, la brotación de los viñedos de Pomino fue bastante temprana: los cogollos empezaron a abrirse con los primeros calores de principios de abril. Sólo en los primeros 15 días de este mes, todas las vides mostraron brotes con numerosos cogollos. Contrariamente a los promedios del período, las temperaturas registradas en las semanas siguientes estuvieron muy por debajo del promedio: el mes de mayo de 2019 fue el más frío y húmedo de los últimos 10 años. La floración, por tanto, no fue especialmente temprana y finalizó en la segunda década de junio, mes climáticamente opuesto al anterior: muy pocas lluvias y altas temperaturas. Las semanas de junio fueron sólo el preludio de una temporada larga y calurosa. Situadas a altitudes de hasta 700 m sobre el nivel del mar, las vides pudieron aprovechar la alternancia de días soleados y noches frescas para mantener las uvas sanas y equilibradas hasta la cosecha.

## Vinificación y Añejamiento

Las uvas Pinot noir, cosechadas a mano, llegaron a la bodega en cajas de 15 kg durante las horas más frescas del día. El suave prensado al que fueron sometidos aseguró la extracción de un mosto claro y con una ligera carga antociánica. Posteriormente, la clarificación en frío de 12 horas permitió una mayor clarificación, lo que fue decisivo para crear una armonía cualitativa que caracterizó a nuestro rosado Leonia. La fermentación se realizó en depósitos de acero inoxidable a temperatura constante y controlada; una parte fue fermentada en madera. En marzo tuvo lugar la fase de ensamblaje de las diferentes cuvées, a la que siguió el tiraje (adición del licor de tiraje), dando como resultado una crianza sobre lías durante 40 meses concluida con remuage y dégorgement. Antes de su lanzamiento, Leonia rosado estuvo envejecido en botella durante varios meses. Esto aportó armonía y equilibrio organoléptico adicional.

## Notas de Cata

Leonia rosado 2019 es un rosa suave de claridad cristalina. La finura de su perlaje es una constante en todas las añadas, cadenas muy finas que subrayan su elegancia tanto visual como olfativa. La nariz comienza con agradables notas de mora, frambuesa, cereza negra y grosella. Su carácter afrutado evoluciona al cabo de unos instantes, mezclando los aromas de entrada con crujientes notas cítricas. El final olfativo está dominado por sensaciones especiadas de pimienta blanca y recuerdos de pastelería. Fresco y mineral en boca, satisface plenamente el paladar también gracias a su extraordinaria coherencia gustativo-olfativa. Final absolutamente largo que invita a degustar nuevamente. Satisfactoria

