ACQUISTATO IL .....

"Leonia" Pomino DOC Metodo Classico Brut 2022 2022

La bollicina che non ti aspetti



La Vigna

Terreno	suoli di origine pliocenica, poveri di materia organica e argillosi
Esposizione	500-700m s.l.m.
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Toscana
Uve	chardonnay, pinot nero
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Menù di pesce

Vinificazione La vendemmia è avvenuta a mano in cassette da15kg nelle ore più fresche della giornata. Una volta arrivate in cantinale uve sono state sottoposte ad una lenta e delicata pressatura che ha permesso un'estrazione del mosto dal cuore della bacca. Una volta ottenuta la cuvée, si è proceduto ad una chiarifica di 12 ore a freddo, che ha permesso l'illimpidimento, operazione determinante nella creazione di una grande armonia qualitativa, tipica di Leonia. La fermentazione è avvenuta in serbatoi di acciaio inox a temperatura costante e controllata, una parte è stata fermentata in legno. Nel marzo successivo alla vendemmia è avvenuto l'assemblaggio delle diverse cuvée di Chardonnay e Pinot Nero, cui è seguito il tirage (aggiunta della liqueur de tirage) e la rifermentazione in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti per 30 mesi. Al termine dell'affinamento sui lieviti avviene il remuage, il cui scopo è quello di raccogliere il deposito di fecce nobili nel collo della bottiglia. Non resta che l'ultima operazione, quella del dégorgement per rendere limpido Leonia. La rifinitura consiste in un ulteriore affinamento in bottiglia.

Sensazioni Alla vista appare di un brillante giallo paglierino con riflessi dorati; al naso rivela profumi agrumati e di pesca, ma anche floreali come magnolia, bianco spino e fiori di cedro con una croccante nota finale che inonda il naso. In bocca si rivela cremoso e avvolgente, fresco con una bilancia sapidità con un finale lungo, solleticato dal perlage persistente.

Leonia Pomino DOC Brut è un'eccellenza toscana che non ti aspetti. Spumante Metodo Classico, nasce nei vigneti di Castello Pomino, situati tra 500 e 700 metri sul livello del mare, in un territorio unico caratterizzato da suoli di origine pliocenica, poveri di materia organica e argillosi. Questa combinazione di altitudine e composizione del terreno conferisce al vino freschezza e complessità. La particolare denominazione Pomino DOC, istituita nel 1983, è nota per la produzione di vini di alta qualità, grazie all'introduzione in Toscana di vitigni internazionali come Chardonnay e Pinot Nero che si sono adattati perfettamente al microclima locale. Nello specifico il Leonia Brut nasce proprio da un blend di queste due varietà, con una prevalenza di Chardonnay e una piccola percentuale di Pinot Nero. Vendemmia manuale nelle ore più fresche della giornata, in cantina le uve sono sottoposte a una lenta e delicata pressatura per estrarre solo il mosto fiore. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, con una parte del mosto fermentato in legno per aggiungere complessità. Dopo l'assemblaggio della cuvée, il vino rifermenta in bottiglia e affina sui lieviti per 30 mesi, sviluppando una struttura cremosa e un perlage fine e persistente. Giallo paglierino estremamente brillante, con riflessi dorati, il suo bouquet è complesso, con note di agrumi come pompelmo e scorza d'arancia, frutta gialla, fiori bianchi e ginestra. Si percepiscono anche sentori di pasticceria dolce e sottili accenni di crosta di pane, insieme a note mature di frutta secca e miele. In bocca risulta cremoso e avvolgente, con una freschezza bilanciata da una piacevole sapidità. Il finale è lungo, accompagnato da un perlage persistente che solletica il palato. Da servire come aperitivo, sulla tavola è in grado di accompagnare bene primi e secondi di pesce, fritti e formaggi freschi.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso… l'esperienza fa davvero la differenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821