

## Leonia Pomino Brut Millesimato

*Pomino DOC, Frescobaldi – Castello Pomino, Toskana*



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	90% Chardonnay, 10% Pinot Nero
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	weinig, cremig, vielschichtig, elegant
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif oder zu leichten nicht zu säurereichen Fruchtdesserts, Kaltschalen, Sorbets und Obstkuchen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 45 65

### Charakteristik

Leuchtendes Gelb mit goldenen Reflexen. Das Bouquet überzeugt mit eleganten Aromen von gelben Früchten, Lindenblüten und Trockenfrüchten, die von mineralischen Noten begleitet werden. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und cremig mit feinen Noten von Brioche und einem feinen Mousseux.

### Klima/Terroir

Die Weinberge von Pomino sind die höchsten der Toskana. Die Reben wachsen auf 300 bis 750 Metern in einem kühlen und windigen Klima auf verwitterten Kalkgestein- und Mergelböden.

### Ausbau

Nach der Metodo Classico hergestellt, durchläuft der Leonia eine zweite Gärung auf der Flasche. Anschließend reift er 28 Monate auf der Hefe, wodurch er seine geschmeidige und cremige Textur erhält.

### Das Weingut

Leicht und mineralisch mit Eleganz und Finesse - Pomino ist ein Juwel, versteckt an den Ausläufern des Toskanisch-Emilianischen Apennin auf einer Höhe von 700 m umgeben von toskanischen Wäldern mit Mammutbäumen, Fichten und Kastanien. Die ungewöhnliche Höhe sorgt mit dem frischen und windigen Mikroklima in Kombination mit der typisch hohen Lichtintensität und den verwitterten Kalkgestein- und Mergelböden für ideale Reifebedingungen. Die Weinbautradition geht bis in das 16. Jahrhundert zurück, jedoch machte das Weingut erst Mitte des 19. Jahrhunderts auf sich aufmerksam, als Leonia degli Albizzi, die Frau von Angiolo Frescobaldi wesentliche Neuerungen einführte. Die in der Bourgogne geborene Leonia war kühn genug, die erste nur mit Schwerkraft arbeitende Kellerei in Italien zu erbauen und die ersten Chardonnay und Pinot Noir Reben anzupflanzen. Der Erfolg gab ihr Recht und so wurde dem einzigartigen Terroir 1984 der DOC-Status zuerkannt.

