


FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Éternelle 2014



Formati

Leonia Éternelle 2014

Pomino Spumante Bianco DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

Selezione di grande eleganza e personalità, mostra una variegata ricchezza di profumi e note aromatiche. Nasce da sole uve Chardonnay nell'omonimo vigneto a 700 metri di altitudine, dove il cielo appare ancora più luminoso e più evidente è la linea di confine con la foresta di conifere delle prime pendici dell'Appennino.

Andamento climatico

L'inverno 2014 è stato caratterizzato da abbondanti piogge e temperature al di sopra della media; la primavera mite ha visto il germogliamento nei vigneti nella prima decade del mese di aprile. L'estate è arrivata presto, portando le temperature oltre i 30°C già nei primi giorni di giugno, quando le vigne in piena fioritura diffondevano intorno un dolce profumo floreale. Le piogge di luglio hanno incrementato gli sforzi agronomici in campo per mantenere la sanità dei grappoli; il benevolo sole di fine estate ha dato sufficiente energia alle viti per completare la maturazione delle uve.

Vinificazione e maturazione

Le uve Chardonnay sono state vendemmiate a mano in cassette forate da 15 kg. Una volta arrivati in cantina i grappoli sono stati sottoposti ad una lenta e delicata pressatura. I 35 hl di cuvée così ottenuti sono stati fermentati in parte in contenitori di acciaio inox ed in parte in barriques di rovere francese. Nel maggio successivo alla vendemmia è avvenuto il tirage con rifermentazione in bottiglia, cui è seguito un periodo di affinamento sui lieviti per i successivi 8 anni. Al termine dell'affinamento sui lieviti è stata effettuata l'operazione di remuage, con lo scopo di far depositare nel collo della bottiglia il sedimento di fecce nobili. Il dégorgement è avvenuto a giugno 2023: da allora Leonia Éternelle riposa per un lungo affinamento in bottiglia.

Note degustative

Leonia Éternelle 2014 si presenta di un bellissimo colore oro brillante, con un perlage fine e persistente. Il bouquet è intenso con meravigliose sensazioni che ricordano note agrumate, sentori di pesca, albicocca e mela gialla, delicate sensazioni floreali e di nocciola e mandorla. Con il tempo si palesano le tipiche note di pasticceria e crosta di pane dovute al prolungato affinamento sui lieviti. Al palato il perlage è carezzevole e crea un'elegante sensazione cremosa. Fresco e sapido, con un lievito ben integrato a testimonianza di un meraviglioso equilibrio qualitativo. Avvolgente, ampio, armonico e complesso, Leonia Éternelle ha bisogno di lungo tempo per esprimersi totalmente. Il lungo affinamento sui lieviti regala un finale di grande complessità che colpisce per eleganza e ricchezza.