

## LEONIA ROSÈ 2012

**命名** 宝米诺桃红葡萄酒 - 经典方法 - 高品质起泡酒

**描述** 1855年，富有大胆创新精神的曾祖母Leonia种下了黑品乐，并借鉴香槟产区长年累积的经验。选用宝米诺庄园最好的黑品乐，并使用经典方法进行种植。在宝米诺庄园的葡萄酒荣获1878年巴黎世界博览会金奖之后，这里的主人们继续试验并尝试摸索出一种经典酿酒法。一个多世纪之后，Lamberto Frescobaldi继承曾祖母的工作，并根据回忆完善了Leonia经典酿酒法。本款桃红葡萄酒是优雅、细腻和阴柔的杰出代表。

**天气条件** 2012年的葡萄栽种农忙季节是一个伴随着降雨的高温夏季。节性的显著干燥使得葡萄能够健康成长，葡萄因此保持着一种完美健康的状态直到最后的采收：这是制作优质葡萄酒的第一步。加上已经在八月的第三周成熟的高品质黑皮诺葡萄，使得在宝米诺采收葡萄时格外令人兴奋。

### 产区特征

**起源** 宝米诺庄园 (Castello di Pomino) · 宝米诺 (Pomino) · 鲁菲纳Rufina)

### 技术说明

**品种** 黑品乐 (Pinot Nero)

**酒精含量** 12.50%

**可供选择的规格** 0.75L和1.5L

**感官说明** 2012年份的莱奥尼那气泡红酒，呈现的是铜色调的鲑鱼红，并伴随着持续不断的细小气泡。扑鼻的是以草莓、黑莓与黑樱桃浓烈气味为主调的浓郁水果味。口感爽滑圆润，回味则是以蓝莓和黑加仑为主导的红色水果味。气泡持续不断，保留了新鲜感与令人愉悦的酸橙与青柠相结合的后味。

**搭配** 这是一款不同寻常的葡萄酒，可以搭配精致开胃菜、生鱼、贝类、寿司和海鲜，或者与以面食、白肉和烤肉为主的头盘搭配饮用。

