

## LEONIA - POMINO BRUT 2014

命名 花思蝶宝米诺白葡萄酒 - 经典方法酿造 -  
2014款高品质起泡酒

描述 “大胆：本酒款独辟蹊径，勇敢、坚决、优雅，并富有表现力，正如我曾祖母Leonia的个性，受她的启发我也希望开辟新的道路。她在宝米诺庄园种植法国葡萄品种，之后在意大利第一个地窖里将其制成葡萄酒，并因此获得1878年“巴黎世界博览会金奖”——Lamberto Frescobaldi”

天气条件 宝米诺庄园 ( Tenuta Pomino ) 2013年的气候特点以多雨雪为主，冬季气候温和，夏季的高温峰值也没有超出常规。事实上，只有在罕见的情况下，夏季的最高温度才超过了30°C。九月的第一个星期——正值葡萄收获期，气候温暖，阳光普照，但并不闷热。逐渐到来的春天，给予了葡萄园中的葡萄一个最均匀的发芽期并且使这种平衡一直保持到葡萄成熟。6月中旬，平均气温已经超过了20°，经过了约60天的发芽时期，同时也度过了开花时节。收获前几个星期的昼夜温差变化是使得霞多丽葡萄和黑皮诺葡萄内部产生香气的决定性因素，同时整个九月的平均日间温度都低于25°C，这一切解释了2013年份的利奥妮娅 ( Leonia Brut 2013 ) 香槟为什么会有很好的酸性含量。

### 产区特征

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

### 技术说明

品种 霞多丽 ( Chardonnay ) 和黑品乐 ( Pinot Nero )

酒精含量 12,5%

可供选择的规格 0.75L 和 1.5 L

感官说明 打开2013年份的利奥妮娅香槟会立即形成丰富的泡沫，并且在高脚香槟杯的杯壁上持久的附着形成一层微细气泡的冠冕。在嗅觉上具有野生灌木的芳香 ( 山楂和金雀花 ) 和精致的雪松香气，之后是奶油、烤榛子和地中海香草 ( 新鲜的牛至 ) 的香气。口感美味、清新，同时伴有漂亮的奶油泡沫，最后还有令人愉快的橙皮和苦杏仁味。

搭配 “本款葡萄酒高贵典雅，适合搭配精致开胃菜和宴会的第一道菜：鱼、白肉类和中度芝士，也可尝试与其他菜肴进行搭配。”

