

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Leccioni 2006



Formati  
0,75 l

## Leccioni 2006

Chianti DOCG

Der Chianti DOCG „I Leccioni“ ist ein weicher, runder Wein, der von den Weinbergen der Frescobaldi-Güter stammt. In der Nase deutliche Aromen von Märzveilchen und kleinen roten Früchten, im Gaumen ausgewogen, mittlerer Körper, kaum aggressive Tannine, ausgewogene Säure.

## Klimaverlauf

## Merkmale des Gebiets

**Herkunft:** Frescobaldi-Weingüter und andere, sehr günstige Lagen in der Toskana

**Exposition:** Verschiedentlich

**Typologie des Erdbodens:** Mischboden

**Dichte der Anlage:** Da 2.800 a 5.500 Reben/ha

**Aufzucht:** Abläufer-Kette und guyot

**Weinsorte:** vorwiegend Sangiovese

**Mazerationszeit:** 7 Tage

**Malolaktische Gärung:** umgehend nach der alkoholischen Gärung

**Ausbau:** Inox-Tank