


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