


FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2008



Formati
0,75 l

Leccioni 2008

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

Die Bilanz ist sehr positiv, besonders was die ausgezeichnete Traubenqualität. Der Frühling 2009 war, wie auch in den Jahren zuvor, von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet, was die Weinbauern bei dem Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben deutlich auf die Probe stellte. In den Monaten Juni und Juli fielen hingegen nur geringe Niederschläge, wodurch die Wachstumsverzögerung vom Frühjahr wieder ausgeglichen werden konnte. Die Weinreben gediehen somit prächtig, die Traubenreife trat im Vergleich zum Vorjahr etwas früher ein. Die kühlen Nächte und warmen, sonnigen Tage im September ermöglichten es diesen Reben voll auszureifen, wodurch große Weine zu erwarten sind. Der günstige Klimaverlauf bot ideale Bedingungen, um der Weinkellerei reife Früchte, mit der genau richtigen Säure und komplexen Aromen zu liefern.

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 - 5 months in steel and 2 in the bottle

Technische Anmerkungen

Dem Auge präsentiert er sich in einem kräftigen, lebhaften Rubinrot, sauber und glänzend. In der Nase betörend mit Aromen roter Früchte von Erdbeere und Kirsche und Blütenduft von Rose und Märzveilchen, gefolgt von kräftigen, würzigen Noten von schwarzem Pfeffer und Vanille sowie einem Hauch Lakritze. Am Gaumen schlanker, eleganter Körper mit feinen, zurückhaltenden Tanninen, die gut in die schöne Säurestruktur eingebunden sind. Klar und sauber im Abgang.