FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2009



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2009

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 Monate im Stahltank und 2 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Auge: leuchtendes, klares Rubinrot mit violetten Reflexen. Nase: einladende Frucht nach Pflaume, Grantapfel, Erdbeere und Himbeere; blumiger Duft nach Märzveilchen. Frisch, mit balsamischen Anklängen an Eukalyptus, würzige Aromen von Gewürznelke. Gaumen: weich mit zarten und diskreten Tanninen, harmonisch im Geschmack und im Duft. Langer, aromatischer Nachhall.