FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2011



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2011

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

Im Monat August hatten wir es mit zwei außergewöhnlichen klimatischen Situationen zu tun, die sich mit der ganzen Gewalt der Natur auf die Charakteristik der Trauben auswirkten. Die erste Augusthälfte war sonnig mit Temperaturen bis 30°C und sehr kühlen Nächten. In der zweiten Augusthälfte hingegen sorgte die heiße Sonne für Kraft und Konzentration bei den roten Sorten Sangiovese. Als Ergebnis konnten wir optimal gereifte, gesunde und aromatische weiße Trauben von guter Säure ernten; die außergewöhnlich gesunden roten Trauben waren vollreif und zeigten viel Polyphenol. Die Lese begann am 16. August und endete am 5. Oktober.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Das Gebiet ist im Chianti DOCG-Register eingetragen.
Exposition: Verschiedentlich
Typologie des Erdbodens: Verschiedentlich
Dichte der Anlage: Zwischen 2.800 und 5.500 Weinstöcke/Ha
Aufzucht: Abläufer-Kette und Guyot
Weinsorte: vorwiegend Sangiovese
Alkoholischer Grad: 12,50%
Mazerationszeit: 7 Tage
Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbau: Inox-Tank - 5 Monate in und 4 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

I Leccioni 2011 präsentiert sich Rubinrot mit violetten Nuancen am Rand. Seine Aromen erinnern an Granatapfel und schwarze Johannisbeere, die sich mit einem intensiven Blütenduft harmonisch verbinden. Gegen Ende entströmen seinem Bouquet Gewürznelke und Muskatnuss. Im Mund zeigt er eine für den Sangiovese typische ausgeprägte Taninnstruktur.

Kombination: Als Vorspeise perfekt zu einer typisch toskanischen Wurstplatte oder „Fettunta“ (geröstetes Weißbrot mit Knoblauch und Olivenöl). Auch gut zu dicker Gemüsesuppe oder gekochtem bzw. gegrilltem rotem Fleisch.