FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2012



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2012

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 Weinlese war im Sommer von hohen Temperaturen und verhaltenen Niederschlägen gekennzeichnet. Das besonders trockene Klima begünstigte eine harmonische Reifung der Trauben. Die Weinlese erstreckte sich über einen langen Zeitraum und unsere Trauben erfreuten sich bis zum Schluss einer perfekten Gesundheit – die beste Voraussetzung, um gute Weine zu erhalten.

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: 8 Tage
Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbau: Inox-Tank - 5 Monate in und 4 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

I Leccioni 2012 präsentiert sich in einem sauberen, glänzenden Rubinrot mit leicht violetten Reflexen. Fruchtig und blumig ist sein Duft geprägt von kräftigem Granatapfel, gefolgt von Himbeere, Kirsche und Märzveilchen. Frisch, balsamische Noten von Eukalyptus und würzige Muskatnus. Im Mund warm, Sangiovese typische, großzügige Tannine, schön balanciert. Verkostet im Dezember 2013

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.