FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2013



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2013

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

Der Klimaverlauf 2013 war durchweg positiv. Der Frühling kam im April, nach einem kühlen, sehr regnerischen März. Die steigenden Temperaturen führten zu einem frühzeitigen Öffnen der Knospen. Im Mai fiel überdurchschnittlich viel Regen, womit der Wasservorrat für den Sommer perfekt aufgefüllt werden konnte. Im Juni verbrauchten die Pflanzen viel Wasser, um dem Wind entgegenhalten zu können und die Blüte in den ersten beiden Wochen zu unterstützen. Die folgenden Sommermonate verliefen ähnlich, mit einem Hitzehoch Ende Juli und in der ersten Augustdekade. In dieser Zeit fielen ausreichend Niederschläge, so dass die Reben keinen Wasserstress hatten und nicht vom Verwelken bedroht waren. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht im September förderten die Aromenbildung und sorgten für eine ausgeprägte Gesamtsäure. Der Klimaverlauf 2013 war insgesamt von regelmäßigen Niederschlägen und frischen Temperaturen gekennzeichnet, die dem Wachstum unserer Rebstöcke sehr dienlich waren, obgleich die Phenolbildung somit um 10 Tage verzögert wurde. Der günstige September bescherte dafür eine lineare Reifung, womit wir gesunde und besondere Trauben keltern durften.

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

Technische Anmerkungen

Der Leccioni 2013 präsentiert sich in einem glanzhellen Rubinrot mit leicht violetten Reflexen. Fruchtig-blumiger Auftakt mit Granatapfel, schwarzer Johannisbeere, Kirsche und Veilchen. Am Ende steigen Würznoten wie Muskatnuss und Nelke in die Nase. Im Mund schöne Länge, mit großzügigen Tanninen - einer typischen Sangiovese Eigenschaft.

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.

Preise und Auszeichnungen

Falstaff: 88 Punkte