FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2014

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2014

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

Trotz eines sehr regenreichen Sommers, konnten gesunde, reife und aromenreiche Trauben geerntet werden. Entscheidend für die Entwicklung waren der optimale Fruchtansatz und der lange Herbst mit seinen sonnigen, warmen Tagen und frischen Nächten, die für eine gute Aromenbildung sorgten.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Das Gebiet ist im Chianti DOCG-Register eingetragen.
Exposition: Verschiedentlich, zwischen 200 und 450 m über dem Meer
Typologie des Erdbodens: Verschiedene, rich an Ton
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 2014 präsentiert sich in einem kräftigen, glänzenden Rot mit leicht violetten Reflexen am Rand. In die Nase steigen Düfte von Himbeere und Johannisbeere gefolgt von Märzveilchen. Frisch, mit balsamischer Eukalyptusnote und würziger Muskatnuss. Im Mund ist er warm und von schöner Länge mit einer großzügigen Tanninstruktur, die typisch für den Sangiovese ist.

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

Berliner Wine Trophy: Gold Medal