FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2015



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2015

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 regelmäßigen Niederschläge im Winter und das trockene, sonnige Klima im Frühjahr 2015 ermöglichten einen gleichmäßigen Austrieb ohne gesundheitliche Einschränkungen. In der ersten Augustwoche sorgten zwei starke Regenfälle für Erleichterung, zudem sanken die Temperaturen, wodurch die Reben unter besten Bedingungen sekundäre Pflanzenstoffe produzieren konnten. Die Monate September und Oktober waren trocken, mit kühlen, ja bisweilen kalten Nächten, die eine optimale, vollständige Reifung der Trauben bewirkten.

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

I Leccioni 2015 verströmt Aromen von Granatapfel, Himbeere, Kirsche und Märzveilchen. Gegen Ende sind würziger schwarzer Pfeffer und Nelke zu vernehmen mit abschließenden Kräuternoten. Am Gaumen offenbart er sich weich und reichhaltig und unterstreicht seinen fruchtig-blumigen Einschlag.

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.