

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Leccioni 2016



Formati  
0,75 l

# Leccioni 2016

## 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 2016 und das trockene uns sonnige Wetter im Frühling ermöglichten eine homogene, gesunde Laubbildung. Nach einem heißen Juli sorgten die Regenfälle und die damit einhergehenden niedrigeren Temperaturen im August für Erleichterung bei den Reben, die somit unter besten Bedingungen sekundäre Pflanzenstoffe herstellen konnten. Der September und Oktober waren trocken, die Nächte frisch, was für die optimale und vollständige Reifung der Trauben ideal ist.

## 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, reich 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

Leccioni 2016 erinnert in der Nase zunächst an Himbeere, Heidelbeere, Kirschmarmelade und Veilchen. Es folgen Würznoten von schwarzem Pfeffer und Zimt; gegen Ende sind Kräuternoten zu vernehmen. Im Mund ist er weich und rund. Seine fruchtigen und blumigen Aromen kommen nochmals deutlich zur Geltung.

**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.