FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2017



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2017

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 Rekordtemperaturen im Sommer 2017 führten zu einer schnelleren Entwicklung bei den Pflanzen, so dass die Trauben etwa 10 Tage früher als in den Vorjahren reiften. Im August konnten die Regenfälle und die etwas niedrigeren Temperaturen den Nährgehalt der Trauben optimal ausgleichen. September und Oktober waren trockene Monate, nachts wurde es frisch, bisweilen sogar kalt, wodurch die Beeren komplett ausreifen und rasch geerntet werden konnten.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: vorwiegend Sangiovese
Alkoholischer Grad: 12,50%
Ausbau: Inox-Tank - 5 Monate in und 4 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

I Leccioni 2017 duftet zunächst nach Granatapfel, Himbeere, Kirsche und Märzveilchen. Zum Schluss gesellen sich noch Würznoten von Pfeffer und Nelke sowie Kräuter hinzu. Am Gaumen ist er weich und reichhaltig und bestätigt den fruchtig blumigen Eindruck.

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.