FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2019



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2019

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

Extreme Wetterbedingungen kennzeichneten die ersten Monate des Jahres 2019, so fielen sehr heftige, jedoch kurze Niederschläge. Der Austrieb erfolgte zunächst erwartungsgemäß, verlangsamte sich jedoch später aufgrund der sinkenden Temperaturen. Der Juni hingegen war heiß, die Temperaturen lagen über dem Jahresmittel. Im Sommer kam es zu kräftigen Gewittern. Der September war sonnig und mild, sodass zum Zeitpunkt der Lese absolut reife und gesunde Trauben 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

Leccioni 2019 glänzt in einem schönen Rot mit purpurnen Reflexen. Das Bouquet ist durchdrungen von Früchten und Blumen. Unter den Früchten lassen sich Kirsche, rote Johannisbeere, aber auch dunkle Beeren wie Heidelbeere erkennen. Abgerundet wird das Aromenprofil von Würznoten und einer balsamischen Frische. Der Gaumen offenbart sich weich und rund. Optimal nachhaltig.

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.