

Leccioni 2021



Leccioni 2021

Chianti DOCG

I Leccioni Chianti DOCG ist ein weicher und runder Wein. Er zeichnet sich durch typische Duftnoten von Märzveilchen und roten Beeren aus. Im Mund ist er ausgewogen und von mittlerem Körper mit ausgewogenen Tanninen und der richtigen Säure.

Klimaverlauf

Das Erntejahr 2021 war trotz ein paar Temperaturstürzen Anfang April im Großen und Ganzen ein mildes Jahr. Der regnerische Winter hat es ermöglicht genügend Wasser zu speichern, was zu einem guten Fruchtertrag geführt hat. Gegen Ende des Frühlings und im ganzen Sommer sind die Temperaturen gestiegen. Der Sommer 2021 wird uns aufgrund seiner starken Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht und der langen Phasen der Trockenheit in Erinnerung bleiben.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: überwiegend Sangiovese

Alkoholischer Grad: 12,5%

Ausbau: 5 Monate in Edelstahl

Technische Anmerkungen

Leccioni 2021 hat eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase finden sich wunderbare fruchtige Noten von Granatapfel, Himbeere und Kirsche, die gut mit blumigen Noten ausbalanciert sind. Die würzigen Noten erinnern an Nelken und Pfeffer, und auch der balsamische Charakter ist großartig. Das Tannin ist am Gaumen weich und rund, und ist gut mit dem Körper abgestimmt. Ausgezeichneter Abgang.

Kombination: Passt hervorragend zu den klassischen toskanischen Antipasti mit verschiedenen Wurstsorten. Schmeckt auch gut zu einem sämigen Gemüseintopf oder gegrilltem rotem Fleisch.