FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2022



Formati

0.75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2022

Chianti DOCG

Der Leccioni Chianti Docg ist ein weicher, vollmundiger Wein. Er zeichnet sich durch typische Noten von Veilchen und kleinen roten Früchten aus und ist im Mund ausgewogen und von mittlerem Körper mit ausgewogenen Tanninen und der richtigen Säure.

Klimaverlauf

Der Jahrgang 2022 zeichnete sich Ende Mai durch eine recht frühe Blüte in den Weinbergen aus, da in dieser Zeit die für die Sommermonate typischen Temperaturen herrschten. Es ist kein Zufall, dass der Sommer 2022 als einer der längsten der letzten Jahre in die Geschichte eingehen wird. In der ersten Sommerhälfte beschleunigten die Rebstöcke die Wachstumsphase der Triebe und den Ansatz der Blütenstände. Im Juli passten sich die Reben jedoch an die Außenumgebung an und verlangsamten ihren Anfangsschub, um sich vor der Sommerhitze zu schützen. Der ergiebige Regen Mitte August führte schließlich zu gesunden und ausgewogenen Trauben.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: vorwiegend Sangiovese
Alkoholischer Grad: 12,5%
Ausbau: 12 Monate in Barrique und Stahl

Technische Anmerkungen

Der Leccioni 2022 hat eine rubinrote Farbe mit deutlichen violetten Reflexen. In der Nase dominieren fruchtige Noten von Sauerkirsche, Himbeere und Granatapfel. Großer Respekt vor den typischen Merkmalen des Chianti, wobei die blumigen Noten von Veilchen voll zur Geltung kommen. Die würzigen Noten von Muskatnuss und weißem Pfeffer sind eher dezent, da der Wein noch sehr jung ist. Der Abgang ist frisch und balsamisch, mit einem Hauch von Thymian. Am Gaumen ist er weich und vollmundig, mit einer recht intensiven Tanninstruktur, die in vollem Einklang mit dem Körper steht.

Kombination: Passt hervorragend zu den klassischen toskanischen Antipasti mit verschiedenen Wurstsorten. Schmeckt auch gut zu einer kräftigen Gemüsesuppe oder gegrilltem rotem Fleisch.