FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2024



Formati

0,75 l

Leccioni 2024

Chianti DOCG

Der Leccioni Chianti Docg ist ein weicher, vollmundiger Wein. Er zeichnet sich durch typische Noten von Veilchen und kleinen roten Früchten aus. Am Gaumen ist er ausgewogen und mittelkräftig mit ausgewogenen Tanninen, die durch eine angemessene Säure ausgeglichen werden.

Klimaverlauf

Der Jahrgang 2024 war ziemlich durchwachsen. Die Winterperiode zeichnete sich durch milde Temperaturen und unterdurchschnittliche Niederschläge aus. Der Frühling hingegen war geprägt von Regenschauern, die unregelmäßig verteilt waren, aber gute Wasserreserven für den heißen Sommer lieferten. Ab Juli haben die intensive Hitze und der ausbleibende Regen das Wachstum der Trauben beschleunigt. Die Reifung erfolgte langsam und allmählich, da die Niederschläge zwischen Ende August und Anfang September wieder einsetzten.

Merkmale des Gebiets

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

Technische Anmerkungen

Der Leccioni 2024 hat eine schöne rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase entfalten sich fruchtige Düfte, die an Granatapfel, rote und schwarze Beeren erinnern. Die blumigen Noten erinnern an die typischen Veilchen- und Rosennoten des Sangiovese. Die Würze ist sehr mild. Am Gaumen ist er weich und vollmundig und bestätigt im Nachgeschmack die ausgeprägten fruchtigen und blumigen Aromen. Die Tanninstruktur ist sehr ausgewogen. Ausgezeichnete Persistenz.