FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2014



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2014

Chianti DOCG

Le Leccioni Chianti Docg est un vin moelleux et rond. Il est caractérisé par des senteurs typiques de violette et de petits fruits rouges. En bouche, il se révèle équilibré et moyennement corsé, avec des tanins peu agressifs, compensés par une bonne acidité.

Conditions climatiques

Malgré un été riche en précipitations, les raisins vendangés se sont avérés sains, mûrs et intenses. Deux étapes ont été déterminantes : une première phase optimale de nouaison et une longue phase automnale marquée par des journées ensoleillées et chaudes et des nuits fraîches qui ont conféré aux raisins leurs arômes et parfums.

Notes techniques

Origine: Territoire inscrit au Chianti d.o.c.g
Variété de vin: principalement Sangiovese
Degrè d'alcool: 12.5
Temps de macération: 9 jours
La fermentation malolactique: directement après la fermentation alcoolique
Élevage: Inox - 5 mois en acier et 2 mois en bouteille

Dégustation

Le Leccioni 2014 présente une robe rouge intense, brillante, avec de légers reflets violacés. Au nez, il dégage des notes fruitées de framboise et de groseille, suivies par des notes florales de violette. Frais, avec des senteurs balsamiques d'eucalyptus et épicées de noix de muscade. En bouche, il se révèle chaud, avec une bonne persistance et une généreuse texture tannique, typique du Sangiovese.

Suggestions de dégustation: Se marie parfaitement avec le classique assortiment toscan de charcuteries et avec la fettunta. S'accorde aussi bien avec une soupe de légumes épaisse ou avec de la viande rouge cuite simplement, ou grillée.

Prix et reconnaissance

Berliner Wine Trophy: Gold Medal