FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2015



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2015

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

La pluviosité régulière de l'hiver 2015 et le climat sec et ensoleillé du printemps ont permis un développement homogène du couvert foliaire sans pression phytosanitaire. Au cours de la première semaine d'août, deux épisodes pluvieux importants sont venus revigorer les plantes et ont fait baisser les températures permettant la synthèse des métabolites secondaires dans les meilleures conditions. Septembre et octobre ont été secs avec des températures nocturnes fraîches (parfois froides) permettant une maturation complète et optimale des raisins.

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

I Leccioni 2015 s'ouvre au nez sur des fragrances de grenade, de framboise, de cerise et de violette. Des notes épicées de poivre noir et de clous de girofle s'achèvent sur des senteurs herbacées. Sa bouche riche et moelleuse confirme les parfums fleuris et fruités prononcés.

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.