FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2016



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2016

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 2016 et le climat sec et ensoleillé du printemps ont permis un développement homogène du couvert foliaire sans pression phytosanitaire. Après un mois de juillet chaud, les pluies d'août sont venues 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, idéales pour 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: 12,50%
Temps de macération: 10 jours
La fermentation malolactique: directement après la fermentation alcoolique
Élevage: Inox - 5 mois en acier et 2 mois en bouteille

Dégustation

Le Leccioni 2016 s'ouvre au nez sur des fragrances de framboise, de myrtille, de confiture de cerises et de violette. Des notes épicées de poivre noir et de cannelle s'achèvent sur des senteurs herbacées. Sa bouche moelleuse et ronde 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.