



Leccioni 2019

Conditions climatique

Les premiers mois de 2019 ont été marqués par une augmentation de la fréquence des événements climatiques extrêmes, à savoir des précipitations courtes mais intenses. Le débourrement a commencé conformément à la phénologie de la vigne avant de subir un léger ralentissement en raison d'une baisse des températures. En revanche, le mois de juin a été chaud avec des températures supérieures à la normale. Plus tard dans l'été, d'importants épisodes orageux ont eu lieu. Soleil et températures douces ont fait leur retour au mois de septembre, ce qui a permis de vendanger dans d'excellentes conditions de maturité et de qualité.

Notes techniques

Origine

Territoire inscrit au Chianti d.o.c.g

Variété de vin

principalement Sangiovese

Grado Alcolico

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

Formats disponibles

0,75 l

Notes organoleptiques

Le Leccioni 2019 affiche une robe d'un beau rouge brillant aux reflets pourpres. Le nez est empreint de sensations fruitées et florales. Parmi les notes fruitées se distinguent la cerise, la groseille, mais aussi des fruits noirs comme la myrtille. Une note épicée et une fraîcheur balsamique viennent compléter le profil aromatique. Moelleux et rondeur caractérisent le palais. La persistance est excellente dans sa simplicité.

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.