

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Leccioni 2020



Formati  
0,75 l

## Leccioni 2020

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

En 2020, le débourrement a eu lieu début avril, soit quelques jours plus tôt que l'année précédente. Le printemps s'est poursuivi sans écarts de température et avec quelques petites averses, avant de laisser place à un été bien ventilé. Les raisins sont arrivés à la vendange parfaitement mûrs et d'excellente qualité.

## Notes techniques

Variété de vin: principalement du sangiovese

Degré d'alcool: 12,5 %

Élevage: 5 mois en cuves d'acier inoxydable et 2 mois en bouteille

## Dégustation

Le Leccioni 2020 arbore une belle robe d'un rouge rubis aux reflets violines sur le bord du disque. Le nez aux notes fruitées et florales s'achève sur une touche épicée très délicate. Parmi les sensations fruitées, les baies rouges et noires, la fraise des bois, la groseille et la myrtille se distinguent parfaitement. Une note de rose, accompagnée de sensations légères de clou de girofle et de poivre noir, apparaît ensuite. Très bel équilibre acide-alcool. La persistance est excellente, tout comme la cohérence entre le nez et la bouche.

**Suggestions de dégustation:** Il se marie parfaitement avec une assiette classique de charcuterie toscane. Il s'accorde également avec une soupe de légumes épaisse ou de la viande rouge grillée.