FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2021



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2021

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

Globalement, l'année 2021 a été douce en dépit de quelques chutes brutales des températures début avril. L'hiver pluvieux a permis de stocker les réserves d'eau nécessaires à un excellent développement végétatif et productif. De la fin du printemps à la fin de l'été, les températures sont remontées. L'été 2021 restera dans les mémoires en raison des fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit et d'une longue période de sécheresse.

Notes techniques

Variété de vin: principalement du sangiovese
Degrè d'alcool: 12,5 %
Élevage: 5 mois en cuves d'acier inoxydable

Dégustation

Le Leccioni 2021 présente une robe rubis aux reflets violines. Le nez affiche de magnifiques sensations fruitées de grenade, de framboise et de cerise en parfait équilibre avec les notes florales. Les notes épicées rappellent le clou de girofle et le poivre et s'accompagnent d'une superbe note balsamique. La bouche est moelleuse et ronde avec un bel équilibre entre corps et tanins. La persistance est excellente.

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.