

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Leccioni 2022



Formati  
0,75 l

## Leccioni 2022

### 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

L'année 2022 a été marquée, à la fin du mois de mai, par des températures typiquement estivales qui ont conduit à une floraison plutôt précoce dans les vignobles. Du reste, l'été 2022 restera dans les annales comme l'un des plus longs de ces dernières années. Pendant la première partie de l'été, la vigne a connu une accélération de la croissance des bourgeons et de la nouaison des fleurs offrant ainsi une excellente homogénéité dans les vignobles. En juillet, en revanche, la vigne s'est adaptée à son environnement, ralentissant son élan initial afin de se protéger de la chaleur estivale. La pluie providentielle de la mi-août a permis quant à elle d'obtenir des raisins sains et équilibrés.

## Notes techniques

Variété de vin: principalement du sangiovese

Degré d'alcool: 12,5 %

Élevage: 5 mois en cuves d'acier inoxydable

## Dégustation

Le Leccioni 2022 arbore une robe rubis aux reflets pourpres nets. Le nez est dominé par des notes fruitées de marasque, de framboise et de grenade. Les caractéristiques typiques du Chianti sont respectées avec des notes florales de violette bien présentes. Le vin étant très jeune, les notes épicées de noix de muscade et de poivre blanc sont plus subtiles. La finale olfactive est fraîche et balsamique avec des senteurs de thym. La bouche se montre souple et ronde avec une trame tannique intense, bien équilibrée avec le corps.

**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.