FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2024

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2024

Chianti DOCG

Le Leccioni Chianti Docg est un vin moelleux et rond. Il présente 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 2024 a été plutôt hétérogène. L'hiver a été marqué par des températures douces et des précipitations inférieures à la normale. En revanche, le printemps a été caractérisé par des averses qui, bien qu'inégalement réparties, ont permis de constituer de bonnes réserves d'eau pour affronter la chaleur de l'été. À partir de juillet, la chaleur intense et le manque de pluie ont accéléré la croissance des grappes. Grâce au retour des précipitations entre fin août et début septembre, la maturation s'est déroulée lentement et progressivement.

Notes techniques

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

Dégustation

Le Leccioni 2024 présente une belle robe rubis aux reflets violines. Le nez s'ouvre sur des senteurs fruitées rappelant la grenade et les petites baies rouges et noires. Les notes florales rappellent les notes de violette et de rose typiques du sangiovese. La note épicée est très délicate. La bouche est souple et riche et la fin de bouche confirme les arômes fruités et floraux prononcés. La trame tannique est équilibrée et la persistance excellente.