FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2006



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2006

Chianti DOCG

I Leccioni Chianti Docg è un vino morbido e rotondo. È caratterizzato da tipici sentori di viola mammola e piccoli frutti rossi e in bocca è equilibrato e di medio corpo con tannini non troppo aggressivi bilanciati da una giusta acidità.

Andamento climatico

Il bilancio della vendemmia 2006 è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte, la vendemmia si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da un clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. Luglio è stato molto caldo, mentre agosto ha raggiunto temperature più fresche: un regime termico variato che garantisce a tutte le varietà a bacca rossa delle caratteristiche aromatiche molto interessanti, ricche d'intensità e complesse. Le giornate soleggiate, fresche ed asciutte di settembre e ottobre sono state particolarmente favorevoli per assicurare alle uve tutte le caratteristiche necessarie a produrre vini di qualità e struttura.

Note tecniche

Provenienza: Territorio iscritto al Chianti d.o.c.g.
Esposizione: Varia
Tipologia Suolo: Vario di medio impasto
Densità Impianti: Da 2.800 a 5.500 viti/ha
Allevamento: Cordone speronato e guyot
Varietà: Prevalentemente Sangiovese
Tempo Macerazione: 7 giorni
Fermentazione Malolattica: Immediatamente susseguente la fermentazione alcolica
Maturazione: Inox - 5 mesi in acciaio e 2 in bottiglia

Note degustative

Vivace il colore, di un rubino intenso, dotato di sufficiente limpidezza. Semplici e ben riconoscibili i profumi che vedono protagoniste la ciliegia e la viola, di grande intensità, seguite da una piccola nota speziata, di pepe. Il corpo in bocca si mostra snello, con tannini appena accennati ed una freschezza godibile. Finale pulito e netto.

Abbinamento: Ottimo con il classico antipasto toscano di salumi assortiti e con la fettunta. Bene anche con una minestra di verdure densa o con delle carni rosse cotte in maniera semplice, come grigliate.