FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2008



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2008

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

La vendemmia ’08 nelle tenute Frescobaldi , situate in diverse regioni della Toscana , si è conclusa il 10 ottobre. La primavera ’08 verrà ricordata come la più piovosa degli ultimi decenni, con temperature nettamente al di sotto della media. Pioggia e vento durante la fioritura a giugno hanno determinato un’allegagione non ottimale: i grappoli si sono presentati con minori acini. Tuttavia, l’intensità luminosa e le calde temperature di Luglio e Agosto in Toscana hanno consentito un parziale recupero del ritardo vegetativo. I mesi estivi, compreso settembre, sono stati caldi e assolati e l’ assenza di problemi legati alla scarsità di acqua hanno favorito un ottimo livello di maturità di tutte le varietà.

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

Alla vista si presenta limpido e brillante, di un rosso rubino vivace e intenso. Al naso è un’esplosione di profumi che vanno dalla frutta rossa come fragola e ciliegia a fiori come la rosa e la viola mammola. Seguono note intense di spezie come pepe nero e vaniglia e lievi accenni di liquirizia. Il corpo in bocca si mostra snello ed elegante, con tannini fini e appena accennati ben supportati da una bella acidità. Il finale è netto e pulito.

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.