

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Leccioni 2009



Formati  
0,75 l

## Leccioni 2009

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 è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. La primavera 2009, come negli anni precedenti, è stata marcata da piogge insistenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi di giugno e di luglio 2009 sono stati invece caratterizzati da precipitazioni discrete che hanno fatto recuperare il ritardo vegetativo primaverile e provocato un anticipo di maturazione. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è maturata leggermente prima rispetto allo scorso anno. Inoltre le notti fresche e le giornate calde e assolate che si sono succedute nel mese di settembre hanno fatto sì che le uve potessero arrivare a piena maturazione e produrre vini di grande qualità. Il favorevole andamento stagionale ha offerto le migliori condizioni per portare in cantina frutti maturi, dalla giusta acidità e da una buona complessità aromatica.

## 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

**Vista:** rosso rubino con riflessi violacei, di limpidezza brillante. **Naso:** fruttato -prugna, melagrana, fragola e lampone- e floreale -viola mammola-. **Fresco**, con ricordi balsamici di eucalipto e speziati -chiodi di garofano. In bocca è morbido, con tannini fini e discreti, con grande rispondenza gusto-olfattiva. Buona la persistenza aromatica

**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.