FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2009



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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.