

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Leccioni 2012



Formati  
0,75 l

## Leccioni 2012

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 campagna viticola è stata caratterizzata da temperature elevate durante la stagione estiva e da una piovosità contenuta. L'andamento stagionale particolarmente asciutto ha favorito uno sviluppo armonioso delle uve. Nonostante la nostra raccolta sia stata molto lunga, le nostre uve hanno mantenuto uno stato sanitario perfetto sino alla fine. Primo passo per ottenere dei buoni vini.

## 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

**Grado Alcolico:** 12,50%

**Tempo Macerazione:** 8 giorni

**Fermentazione Malolattica:** Svolta immediatamente dopo quella alcolica

**Maturazione:** Inox - 5 mesi in acciaio e 2 in bottiglia

## Note degustative

I Leccioni 2012 si presenta di colore rosso rubino, limpido e brillante, con lievi riflessi violacei. Fruttato e floreale, si apre al naso con un'intensa sequenza di melagrano, lampone, ciliegia e viola mammola. Fresco, con ricordi balsamici di eucalipto e speziati di noce moscata. In bocca è caldo, di generosa trama tannica tipica del Sangiovese e grande corrispondenza gusto olfattiva. Degustato dicembre 2013

**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.