FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2012



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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.