FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2013



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2013

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

L'andamento climatico 2013 è stato positivo. La primavera è arrivata ad aprile, dopo un marzo con temperature medie basse e piogge abbondanti. L'aumento delle temperature ha portato a un'anticipata schiusura delle gemme. A maggio, le precipitazioni registrate sono state superiori alla norma del periodo e questo ha permesso di immagazzinare delle ottime riserve idriche per affrontare al meglio la stagione estiva. Nel mese di giugno la pianta ha consumato maggiori quantità di acqua per far fronte all'elevata ventosità e al sopraggiungere della fioritura, manifestata nelle prime due settimane di giugno. Le temperature dei mesi di luglio ed agosto sono state molto simili tra loro e costanti con dei picchi di caldo nell'ultima settimana di luglio e nella prima decade di agosto. Le piogge cadute in questi due mesi hanno consentito alla pianta di non raggiungere lo stress idrico in quanto le riserve di acqua del suolo non sono scese al di sotto del punto di appassimento. Il mese di settembre è stato caratterizzato da una favorevole alternanza di temperature tra il dì e la notte che ha portato alla concentrazione degli aromi e al mantenimento di una spiccata acidità totale. Il ciclo vegetativo del 2013 è stato caratterizzato da una serie di eventi pluviometrici costanti e da temperature fresche, che hanno giovato allo sviluppo vegetativo dei nostri vigneti.

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: 9 giorni
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Maturazione: Inox - 5 mesi in acciaio e 2 in bottiglia

Note degustative

Alla vista, I Leccioni 2013 ha un colore rosso rubino brillante, lievi riflessi violacei. Fruttato e floreale, la sequenza olfattiva si apre con melograno, ribes nero, ciliegia e violetta. Sul finale emergono sentori speziati di noce moscata e chiodi di garofano. Buona persistenza, in bocca permane una generosa trama tanica tipica del Sangiovese. Degustato marzo 2014

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.

Premi e Riconoscimenti

Falstaff: 88 Punti