

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Leccioni 2014



Formati  
0,75 l

## Leccioni 2014

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

Nonostante un'estate ricca di piogge, le uve in vendemmia sono risultate sane, mature e intense. I due momenti determinanti sono stati una prima fase ottimale di allegagione e una lunga fase autunnale fatta di giornate soleggiate, calde e da notti fresche che hanno arricchito di aromi e profumi la vendemmia.

## Note tecniche

**Provenienza:** Territorio iscritto al Chianti d.o.c.g.

**Esposizione:** Varia compresa tra i 200 e i 450 m slm

**Tipologia Suolo:** Vario di medio impasto ricco di argilla

**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

I Leccioni 2014 si presenta di colore rosso intenso, brillante, con lievi riflessi violacei sull'unghia. Al naso sprigiona note fruttate di lampone e ribes, a seguire ricordi floreali di viola mammola. Fresco, con sentori balsamici di eucalipto e speziati di noce moscata. In bocca è caldo, di buona persistenza e di generosa trama tannica tipica del Sangiovese

**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

Berliner Wine Trophy: Gold Medal