FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2014



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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