

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Leccioni 2015



Formati  
0,75 l

# Leccioni 2015

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 regolare piovosità dell'inverno 2015 ed il clima asciutto e soleggiato della primavera hanno permesso uno sviluppo omogeneo della cortina fogliare senza pressioni fitosanitarie. Nella prima settimana di agosto due piogge importanti hanno dato sollievo alle piante e hanno abbassato le temperature permettendo alle viti di sintetizzare nelle migliori condizioni i metaboliti secondari. Settembre e Ottobre sono stati asciutti con temperature notturne fresche (fredde a volte) permettendo una maturazione ottimale e completa delle uve.

## 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 2015 si apre al naso con profumi di melagrano, lampone, ciliegia e viola mammola. Note speziate di pepe nero e chiodi di garofano, con sentori erbacei in chiusura. In bocca è morbido e ricco, confermando al gusto gli spiccati profumi fruttati e floreali.

**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.