FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2015



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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.