FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2016



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2016

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, di medio corpo con tannini avvolgenti bilanciati da una giusta acidità.

Andamento climatico

La regolare piovosità dell'inverno 2016 ed il clima asciutto e soleggiato della primavera hanno permesso uno sviluppo omogeneo della cortina fogliare senza pressioni fitosanitarie. Dopo un luglio caldo, le piogge di agosto hanno dato sollievo alle piante, abbassando le temperature permettendo alle viti di sintetizzare nelle migliori condizioni i metaboliti secondari. Settembre e ottobre sono stati asciutti con temperature notturne fresche, ideali per 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: 10 giorni
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Maturazione: Inox - 5 mesi in acciaio e 2 in bottiglia

Note degustative

I Leccioni 2016 si apre al naso con profumi di lampone e mirtillo, confettura di ciliegie e viola mammola. Note speziate di pepe nero e cannella, con sentori erbacei in chiusura. In bocca è morbido e rotondo, 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.