FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2017



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2017

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

Il caldo record dell'estate 2017 ha impresso alle piante un'accelerazione delle fasi fenologiche portando a maturazione le uve leggermente in anticipo rispetto agli anni precedenti (10 gg circa). Nel mese di agosto le piogge e le temperature più basse hanno riportato gli equilibri di sostanze nutritive nei grappoli verso lo standard di produzione ottimale. Settembre e Ottobre sono stati asciutti con temperature notturne fresche (fredde a volte) permettendo una maturazione ottimale e completa delle uve e un'agevole e veloce raccolta delle uve.

Note tecniche

Varietà: prevalentemente Sangiovese
Grado Alcolico: 12,50%
Maturazione: Inox - 5 mesi in acciaio e 2 in bottiglia

Note degustative

I Leccioni 2017 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.