

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Leccioni 2018



Formati  
0,75 l

## Leccioni 2018

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 equilibrati e bilanciati da una giusta acidità.

## Andamento climatico

La stagione 2018 è stata caratterizzata da un inverno piuttosto dinamico. Alle temperature miti di gennaio è seguita una breve, ma estremamente intensa, ondata di freddo a fine Febbraio. Le precipitazioni, in linea di principio, sono state piuttosto abbondanti. La primavera ha fatto registrare temperature al di sopra della media stagionale ed è stata comunque piuttosto piovosa. Nel passaggio dunque tra stagione primaverile ed estiva c'è stata un'alternanza sole-pioggia che si è tradotta in un buon germogliamento iniziato con quasi una settimana di anticipo e che ha registrato poi un rallentamento. Questo ha lasciato il passo ad una bella fioritura nel mese di Maggio. L'invasatura, seppur leggermente ritardata ha avuto un andamento piuttosto lineare ed omogeneo con maturazioni scalari. Le abbondanti riserve idriche accumulate nel corso dell'anno assieme all'alternanza di alte temperature e piovoschi nel mese di Agosto ha portato ad un'eccellente maturazione con una bella concentrazione aromatica, polifenolica e di freschezza.

## Note tecniche

**Varietà:** prevalentemente Sangiovese

**Grado Alcolico:** 12,5%

**Maturazione:** Inox - 5 mesi in acciaio

## Note degustative

I Leccioni 2018 si caratterizza per un colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Al naso emergono subito le note di frutti rossi che si accompagnano a quelle floreali. In un secondo momento appare ben evidente la speziatura: un alternarsi tra pepe nero e chiodi di garofano. Sul finale emerge una bella balsamicità. Al palato il tannino ben si equilibra con la componente alcolica. Buona la persistenza aromatica.

**Abbinamento:** Ottimo con il classico antipasto toscano di salumi assortiti. Bene anche con una minestra di verdure densa o con delle carni rosse cotte in maniera semplice, come grigliate.