



## Leccioni 2019

### Andamento climatico

I primi mesi del 2019 si sono manifestati con una frequenza più elevata di eventi estremi: precipitazioni brevi ma intense. Il germogliamento è iniziato in linea con la fenologia della vite, per poi subire un leggero rallentamento dovuto ad un abbassamento delle temperature. Giugno, per contro, è stato un mese caldo con temperature sopra la media. Più avanti nel periodo estivo si sono manifestati fenomeni temporaleschi consistenti. Settembre ha riportato il sole e temperature miti, che hanno permesso di arrivare alla vendemmia in condizioni di perfetta maturità e qualità.

### Note tecniche

**Varietà Vino**  
prevalentemente Sangiovese

**Grado Alcolico**  
12,5%

**Maturazione**  
Inox - 5 mesi in acciaio

### Note degustative

**Formati Disponibili**  
0,75 l

**Note Organolettiche**  
Leccioni 2019 risulta di un bel colore rosso brillante con riflessi porpora. L'olfatto è pervaso da sensazioni di frutti e fiori. Tra le note fruttate sono distinguibili la ciliegia, il ribes rosso, ma anche quelle di frutti neri come il mirtillo. Completano il profilo aromatico la speziatura e la freschezza balsamica. Morbidezza e rotondità caratterizzano il suo palato. Nella sua semplicità, la persistenza risulta ottima.

**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.

