FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2019

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2019

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

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: prevalentemente Sangiovese
Grado Alcolico: 12,5%
Maturazione: Inox - 5 mesi in acciaio

Note degustative

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. 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 alla griglia.