


FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2020



Formati
0,75 lt

Leccioni 2020

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

Il 2020 ha presentato una primavera con germogliamento avvenuto nei primi giorni di aprile, un risveglio vegetativo anticipato di qualche giorno rispetto all'annata precedente. La primavera è continuata senza sbalzi termici e con qualche rovescio contenuto, cui ha fatto seguito un'estate ben ventilata. Le uve sono arrivate al momento della raccolta perfettamente mature e di una qualità eccelsa.

Note tecniche

Varietà: prevalentemente Sangiovese

Grado Alcolico: 12,5%

Maturazione: 5 mesi in acciaio inox e 2 in bottiglia

Note degustative

Leccioni 2020 ha un bellissimo colore rosso rubino con riflessi porpora sull'unghia. L'olfatto spazia da fiori a frutti, sino ad una delicatissima speziatura a conclusione. Tra le sensazioni fruttate, si distinguono perfettamente frutti a bacca rossa o nera, la fragolina di bosco, il ribes ed il mirtillo. La nota di rosa arriva in un secondo momento accompagnata da queste leggere sensazioni di chiodo di garofano e pepe nero. Bellissimo l'equilibrio acido-alcolico, ottima la persistenza, così come la rispondenza gusto-olfattiva.

Abbinamento: Ottimo con il classico antipasto toscano di salumi assortiti. Bene anche con una minestra di verdure densa o con delle carni rosse grigliate.