

  
**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.