FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2022



Formati

0.75 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2022

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

L'annata 2022 si è caratterizzata - alla fine del mese di maggio - da una fioritura nei vigneti piuttosto precoce: in questo periodo sono state infatti registrate temperature tipiche dei mesi estivi. Non a caso l'estate 2022 verrà ricordata come una delle più lunghe degli ultimi anni. Nella prima parte del periodo estivo, le piante hanno visto un'accelerazione della fase di accrescimento dei germogli e di allegagione delle infiorescenze, offrendo così un'ottima omogeneità nei vigneti. A luglio invece le viti si sono adattate all'ambiente esterno, rallentando il loro slancio iniziale per proteggersi dalla calura estiva. La provvidenziale pioggia di metà agosto ha permesso infine di ottenere uve sane ed equilibrate.

Note tecniche

Varietà: prevalentemente Sangiovese
Grado Alcolico: 12,5%
Maturazione: 5 mesi in acciaio inox

Note degustative

Leccioni 2022 ha un colore rosso rubino con evidenti riflessi purpurei. Al naso le note dominanti sono fruttate, con marasca, lampone e melograno. Grande rispetto dei caratteri di tipicità del Chianti, con le note floreali di viola in piena evidenza. Più lievi, essendo molto giovane, le note speziate di noce moscata e pepe bianco. Il finale olfattivo è fresco e balsamico, con ricordi di timo. Al gusto è morbido e rotondo, con una trama tannica giustamente intensa, in pieno equilibrio con il corpo.

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

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013