FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2023



Formati

0,75 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2023

Chianti DOCG

Il 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'inizio annata 2023 è stato caratterizzato da temperature inferiori alla media e piovosità abbondanti. Il rialzo delle temperature a luglio ha riportato le medie dell'annata in linea con quelle storiche. Da agosto fino all'inizio dell'autunno (stagione fino alla quale la maturazione delle uve si è dilungata) le temperature hanno notevolmente superato le medie storiche. Questo, così come l'assenza di precipitazioni, la forte radiazione solare e i venti caldi da sud che hanno soffiato sulla Toscana, ha invertito la tendenza rispetto alla primavera 2023. L'assenza di piogge ha caratterizzato anche la vendemmia permettendo così di ottenere uve sane e di raccoglierle nel momento migliore.

Note tecniche

Varietà: prevalentemente Sangiovese
Grado Alcolico: 13%
Maturazione: 5 mesi in acciaio inox

Note degustative

Leccioni si presenta di un colore rosso rubino con riflessi porpora. Bello il bouquet fruttato che rimanda al lampone, al ribes e ai frutti neri come il mirtillo. Anche il lato floreale è interessante, definendo ancor più il carattere tipico del Sangiovese in Chianti. La parte speziata è meno evidente ma comunque presente con note che ricordano il chiodo di garofano e sensazioni pepate. Il finale olfattivo rimanda ad una meravigliosa freschezza balsamica. In bocca è morbido e vengono riconfermati i sentori floreali e fruttati. Trama tannica equilibrata. Ottima la persistenza.

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