FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2024



Formati

0,75 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2024

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'annata 2024 è stata piuttosto eterogenea. Il periodo invernale si è caratterizzato per temperature miti e precipitazioni sotto la media. Il periodo primaverile invece è stato contraddistinto da rovesci a carattere piovoso distribuiti in maniera disomogenea ma capaci di fornire buone riserve idriche per affrontare la calda estate. A partire da luglio il caldo intenso e l'assenza di piogge hanno accelerato la crescita dei grappoli. La maturazione è avvenuta in maniera lenta e graduale considerando una ripresa delle precipitazioni tra la fine di agosto e l'inizio di settembre.

Note tecniche

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

Note degustative

Leccioni 2024 presenta un bel colore rosso rubino con riflessi porpora. Al naso si apre con sentori fruttati che ricordano il melograno e frutti a bacca rossa e nera. Le note floreali ricordano quelle tipiche di viola e di rosa del Sangiovese. La speziatura è molto delicata. In bocca è morbido e ricco, confermando al retrogusto gli spiccati profumi fruttati e floreali. La trama tannica è equilibrata. Ottima la persistenza.