



## I LECCIONI 2016

Appellation Chianti DOCG

description Le Leccioni Chianti Docg est un vin moelleux et rond. Il est caractérisé par des senteurs typiques de violette et de petits fruits rouges. En bouche, il se révèle équilibré et moyennement corsé, avec des tanins peu agressifs, compensés par une bonne acidité.

conditions climatiques La pluviosité régulière de l'hiver 2016 et le climat sec et ensoleillé du printemps ont permis un développement homogène du couvert foliaire sans pression phytosanitaire. Après un mois de juillet chaud, les pluies d'août sont venues revigorer les plantes et ont fait baisser les températures permettant la synthèse des métabolites secondaires dans les meilleures conditions. Septembre et octobre ont été secs avec des températures nocturnes fraîches, idéales pour une maturation complète et optimale des raisins.

### CARACTÉRISTIQUES DU TERROIR DE PRODUCTION

PROVENANCE Territoire inscrit au Chianti d.o.c.g

### NOTES TECHNIQUES

Variété principalement Sangiovese

degré d'alcool 12,50%

durée de cuvaison 10 jours

fermentation malolactique directement après la fermentation alcoolique

Cuve de vieillissement Inox

Durée de vieillissement 5 mois en acier et 2 mois en bouteille

FORMATS DISPONIBLES 0,75 l

NOTES ORGANOLEPTIQUES Le Leccioni 2016 s'ouvre au nez sur des fragrances de framboise, de myrtille, de confiture de cerises et de violette. Des notes épicées de poivre noir et de cannelle s'achèvent sur des senteurs herbacées. Sa bouche moelleuse et ronde confirme les parfums fleuris et fruités prononcés.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION Se marie parfaitement avec le classique assortiment toscan de charcuteries et avec la fettunta. S'accorde aussi bien avec une soupe de légumes épaisse ou avec de la viande rouge cuite simplement, ou grillée.