

CECCHI

Loc. Casina dei Ponti, 56 - 53011 Castellina in Chianti (SI) - Tel. 0577 54311
Fax 0577 543150 - www.cecchi.net - cecchi@cecchi.net

Anno di fondazione: 1893 - **Proprietà:** famiglia Cecchi - **Fa il vino:** Miria Bracali e Alessandro Fusi - **Bottiglie prodotte:** 7.600.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 292
Vendita diretta: no - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Chiara Bellacci - **Come arrivarci:** dalla superstrada Firenze-Siena, uscita di Monteriggioni, proseguire per Staggia e Castellina in Chianti.

Le dimensioni e la storia della splendida azienda di Andrea e Cesare Cecchi potrebbero far pensare ad una realtà dall'approccio industriale, con un'attenzione più ai numeri che alla qualità e all'espressività dei vini. Invece siamo di fronte ad uno dei soggetti più dinamici del panorama chiantigiano. L'impegno, l'amore, la cura dei particolari ed il legame con il territorio che i due fratelli e il loro giovane e validissimo staff stanno approfondendo sono da esempio. Lo dimostra la continua ricerca dell'eccellenza, sia attraverso i migliori vini del territorio, a partire dalla Riserva di Villa Cerna, che il nuovo arrivato in gamma, il Coevo. Si tratta di una selezione delle migliori uve di ogni annata provenienti da due delle tenute toscane, quella di Castellina e quella in Maremma. Prima uscita e già ad un passo dall'eccellenza.

COEVO 2006



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 50%, Merlot 20%, Petit Verdot 20%, Cabernet Sauvignon 10% - **Gr.** 13,5% - € n.d. - **Bottiglie:** 6.000 - Color succo di gelso, ha avvolgenti profumi di ribes nero, macis, rosa rossa, tabacco da pipa e note balsamiche. Bocca ricca, potente, molto lunga, con spunti caldi e torbati a chiudere. 18 mesi di legno piccolo. Agnello alla mentuccia.

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2006 VILLA CERNA



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Sangiovese 95%, Colorino 5% - **Gr.** 13,5% - € 22 - **Bottiglie:** 40.000 - Rubino compatto, con un gran naso di spezie piccanti, note terrose, rosmarino, lampone e fiori secchi. Palato con tanta frutta ed un velo sapido ad accompagnare il notevole finale. 14 mesi di barrique. Maialino arrosto.

CHIANTI CLASSICO RISERVA DI FAMIGLIA RISERVA 2006



Sangiovese 90%, a.v. 10% - € 24,50 - Riflessi granato e profumi di sottobosco, cuoio, cotognata ed erbe aromatiche. Equilibrato, intenso, con un gran finale di frutta e spezie. Un anno di legno piccolo. Quaglia ripiena.

SAGRANTINO DI MONTEFALCO UNO DI NOVE 2006 TENUTA



ALZATURA - € 28 - Impenetrabile color sangue di piccione, regala dolci sensazioni di vaniglia, lampone, mammola e nocciola tostata. Potente, concentrato, ha una prorompente chiusura su note tostate. 16 mesi di barrique. Manzo al ribes.

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA 2006 VAL DELLE ROSE



Sangiovese 90%, a.v. 10% - € 21 - Venature granato, per sentori di pellame, cioccolato al rum, confettura di mirtillo e legno di ginepro. Caldo, fruttato e sapido, con chiusura tostata. Un anno di barrique. Capretto con patate.

CHIANTI CLASSICO TEUZZO 2007 - Sangiovese 90%, Cabernet S. 10%



€ 17 - Rubino vivo, con note di ciliegia matura, terra bagnata e fiori secchi. Equilibrato, con tanta frutta e spunti di spezie. 14 mesi di barrique. Salsiccia arrosto.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 2008 CASTELLO MONTAÙTO



Vernaccia 90%, a.v. 10% - € 12 - Paglierino chiaro, ha profumi di gelsomino, pesca bianca e susina. Lineare, morbido, sapido e fruttato. Inox. Ravioli di branzino.