



CECCHI



COEVO Toscana IGT 2022

Note di vendemmia: la stagione 2022 in Toscana è stata sicuramente caratterizzata da un grande equilibrio. La primavera, ricca di precipitazioni, che hanno garantito risorse idriche sufficienti nei mesi successivi, è stata seguita da un'estate fresca, con piogge sporadiche. Il mese di giugno ha registrato temperature superiori alla media stagionale, ma le piogge di inizio luglio le hanno riportate a un livello coerente con estati più miti.

Note di degustazione: Coevo 2022 si offre con generosa complessità, fatta di note di frutta scura che si accompagnano a nuance(s) tostate e speziate. Al sorso si presenta molto ben bilanciato, con una maturità tannica che avvolge in una trama setosa, senza rinunciare ad una grande freschezza, simbolo di longevità. Un vino che si presta ad un lungo invecchiamento.

Abbinamenti consigliati: Blend elegante e strutturato, che unisce la freschezza tipica dei vini del Chianti Classico alla morbidezza e balsamicità tipica degli uvaggi internazionali allevati sulla costa toscana. Ideale come vino da meditazione e da collezione, perfetto per accompagnare piatti ricchi e complessi, quali selvaggina, carni rosse e primi piatti strutturati, oltre a formaggi stagionati e piatti gourmet.

Numero di bottiglie prodotte: : 3.108
Temperatura di servizio consigliata: 10°-12 °C
Gradazione alcolica: 14% vol.