



CECCHI



STORIA DI FAMIGLIA Chianti Classico DOCG 2024

Note di vendemmia: Dopo un autunno piovoso, l'inizio dell'anno 2024 è stato caratterizzato da temperature miti che hanno portato un germogliamento leggermente anticipato rispetto alla media. Le temperature primaverili miti hanno permesso una crescita rapida delle piante almeno fino alla fine di aprile, quando si sono registrate giornate fresche che hanno rallentato lo sviluppo vegetativo. I mesi di maggio e giugno sono stati segnati da frequenti piogge, che hanno creato riserve idriche per la stagione estiva. Dalla seconda settimana di luglio si è registrato un aumento importante delle temperature avviando un periodo caldo e privo di piogge: abbiamo così assistito ad una crescita accelerata dei grappoli e all'inizio del processo di invaiatura. La maturazione dei grappoli è proseguita lenta e graduale durante tutto il mese di agosto e le uve sono arrivate sane ed in buon equilibrio al momento della raccolta.

Note di degustazione: Storia di famiglia 2024 si presenta di un colore rosso rubino acceso. L'impatto olfattivo è caratterizzato da fresche note di ciliegia e prugna rossa e si integrano a sensazioni floreali di violetta. Al palato è fresco, vibrante e dinamico: l'ingresso energetico si sviluppa in un centro bocca succoso e saporito, seguito da un finale disteso e salino, ricco in tannini dolci

Abbinamenti consigliati: Ideale con salumi, primi piatti saporiti, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio consigliata: 18°
Gradazione alcolica: 13°vol.