



# CECCHI



## RISERVA DI FAMIGLIA Chianti Classico DOCG Riserva 2022

**Note di vendemmia:** nel 2022 il Sangiovese ha germogliato a metà aprile, in modo omogeneo sopra i 300 m e con circa una settimana di ritardo nei vigneti più bassi, grazie a una primavera fresca. La stagione è proseguita regolarmente fino alla fioritura, accompagnata da alcune piogge ed escursioni termiche. Dall'allegagione in poi, fine primavera ed estate sono state segnate da caldo intenso e siccità, interrotte solo da abbondanti piogge tra fine luglio e inizio agosto, durante l'invasatura. La buona partenza stagionale ha permesso alla vite di crescere senza stress fino a fine primavera, quando sono arrivate temperature estreme e assenza di precipitazioni. Le lavorazioni del terreno sono state fondamentali per fornire alla pianta acqua e nutrienti accumulati in inverno, permettendo ai vigneti di arrivare all'invasatura in salute, nonostante lo stress termico, e con uve che hanno raggiunto la maturazione.

**Note di degustazione:** Il Chianti Classico Riserva di Famiglia si presenta con un colore rosso rubino. Il profumo ampio ed etereo evidenzia note di frutto maturo spezie e tostatura. In bocca la buona struttura ha concentrazione ed eleganza.

**Abbinamenti consigliati:** si abbina ottimamente ad arrosti e cacciagione ed in generale a piatti di struttura e saporiti tipici della tradizione italiana.

**Temperatura di servizio consigliata:** 18°  
**Gradazione alcolica:** 13,5° vol.