



CECCHI



VALORE DI FAMIGLIA Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2022

Note di vendemmia: la stagione 2022 è iniziata a metà del mese di Aprile, con un germogliamento ed una vegetazione omogenei, grazie ad una fresca prima fase primaverile. Dopo un andamento lineare fino alla fioritura, caratterizzato anche da qualche pioggia e buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, dalla fase di allegagione, a fine primavera e durante la lunga estate si sono registrate temperature estreme e mancanza di precipitazioni, interrotte da piogge abbondanti tra fine Luglio ed inizio Agosto nella fase di invaiatura dei grappoli. Per sopperire agli stress idrici nel periodo più critico, sono state fondamentali le lavorazioni del terreno orientate a rendere disponibili alla pianta acqua e sostanze nutritive accumulate durante l'inverno. Questo ha permesso, nonostante lo stress dovuto alle alte temperature, di arrivare all'invaiatura con vigneti in salute, dove le uve sono arrivate a buona maturazione.

Note di degustazione: Valore di Famiglia 2022 si presenta di colore rosso rubino. Al naso colpisce per la sua complessità: si alternano intense sensazioni balsamiche a note di frutta rossa matura. Al palato è vivo, avvolgente, saporito e ben sostenuto da una straordinaria freschezza, che lo accompagna ad un finale lungo e sapido.

Abbinamenti consigliati: si abbina ottimamente a piatti di struttura e saporiti, quali quelli a base di carni rosse grigliate, brasati e stracotti, selvaggina e ragù. Ottimo anche con charcuterie, con formaggi stagionati e come vino da meditazione.

Numero di bottiglie prodotte: 6.024
Temperatura di servizio consigliata: 18°
Gradazione alcolica: 15% vol.