



CECCHI



CHIANTI DOCG 2024

Note di vendemmia: La stagione invernale del 2024 è stata caratterizzata da temperature miti e piogge intense che hanno garantito la corretta riserva idrica nei suoli e favorito un germogliamento precoce delle piante. La primavera ha mantenuto un clima fresco, con le piogge ricorrenti che hanno contraddistinto in particolare il mese di maggio. La successiva stagione estiva ha visto già dal mese di giugno un aumento significativo delle temperature che hanno permesso un'ottima fioritura e allegagione, accompagnando la pianta all'inizio dell'invasatura. Durante il mese di agosto si sono avute alcune piogge, che hanno garantito un equilibrio vegetativo nel vigneto, consentendo di arrivare in condizioni ottimali alla fase finale di maturazione delle uve.

Note di degustazione: Il Chianti 2024 alla vista si presenta di un rosso rubino vivace. All'olfatto è gradevolmente fruttato, con note di piccoli frutti di bosco maturi, tra i quali emergono il ribes rosso e il lampone. In bocca è fresco e morbido con una piacevole trama tannica, ben presente, ma mai eccessiva. Anche il finale è lungo e ben definito.

Abbinamenti consigliati: Vino versatile che a tavola accompagna bene primi e secondi piatti saporiti di carne bianca o rossa, e formaggi semistagionati. Perfetto per la cucina tradizionale toscana.

Temperatura di servizio consigliata: 16-18°
Gradazione alcolica: 12,5% vol.