



CECCHI



CHIANTI RISERVA DOCG 2022

Note di vendemmia: l'andamento climatico di questa annata è stato caratterizzato da un germogliamento e da una fioritura nei vigneti piuttosto precoce: già a partire dal mese di maggio sono state infatti registrate temperature tipiche dei mesi estivi. La prima parte del periodo estivo ha visto un'accelerazione della fase di accrescimento dei germogli e di allegazione, prospettando così una buona omogeneità nei vigneti. A luglio le viti hanno rallentato il loro slancio iniziale per proteggersi dalla calura estiva, in attesa di providenziali piogge di metà agosto che hanno permesso di ottenere uve sane ed equilibrate.

Note di degustazione: Il Chianti Riserva è un vino fresco ed equilibrato con una complessità aromatica e una struttura che ne consentono una buona conservazione per alcuni anni.

Abbinamenti consigliati: Si abbina al meglio a piatti sapidi, grassi e ricchi di sapore, tipici della tradizione toscana e italiana. Perfetto per accompagnare affettati e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio consigliata: 16-18°
Gradazione alcolica: 13 % vol.