



# CECCHI



## NATìO Chianti DOCG Biologico 2023

**Note di vendemmia:** l'annata 2023 è stata inaugurata da un promettente germogliamento intorno alla prima settimana del mese di aprile. Le fresche giornate primaverili sono state accompagnate da ricche piogge ed hanno aiutato uno sviluppo rigoglioso dei germogli, concorrendo ad un buon mantenimento delle riserve idriche. Durante il periodo estivo le temperature si sono fatte più calde ed hanno permesso una buona invaiatura dei grappoli. L'assenza di piogge durante il periodo di vendemmia ha condotto ad una raccolta con uve sane ed un grado di maturazione ben equilibrato.

**Certificazione:** Biologico

**Note di degustazione:** Il Chianti Natio ha aromi intensi di frutta fresca con sentori di spezie. È ben equilibrato e strutturato, morbido, con note che ricordano la ciliegia, il mirtillo e la prugna.

**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:** 13% vol.