



CECCHI



SPARGOLO Toscana IGT Sangiovese 2024

Note di vendemmia: Dopo un autunno piovoso, l'inizio dell'anno 2024 è stato caratterizzato da temperature miti che hanno portato un germogliamento leggermente anticipato rispetto alla media. Le temperature primaverili miti hanno permesso una crescita rapida delle piante almeno fino alla fine di aprile, quando si sono registrate giornate fresche che hanno rallentato lo sviluppo vegetativo. I mesi di maggio e giugno sono stati segnati da frequenti piogge, che hanno creato riserve idriche per la stagione estiva. Dalla seconda settimana di luglio si è registrato un aumento importante delle temperature avviando un periodo caldo e privo di piogge: abbiamo così assistito ad una crescita accelerata dei grappoli e all'inizio del processo di invaiatura. La maturazione dei grappoli è proseguita lenta e graduale durante tutto il mese di agosto e le uve sono arrivate sane ed in buon equilibrio al momento della raccolta.

Note di degustazione: Cecchi è stato tra i primi a imporre all'attenzione del mondo le grandi qualità del vitigno Sangiovese, per ciò che riguarda un aspetto raramente sottolineato. Per questo vino si è posto l'accento sulla sua immediatezza, qui l'uva è interpretata per un vino di struttura moderata e piacevole freschezza. Di colore rosso rubino con evidenti riflessi violacei, ha un profumo fruttato delicato che ricorda la viola ed il giaggiolo. In bocca si evidenzia la buona struttura ben integrata alla freschezza.

Abbinamenti consigliati: salumi e piatti a base di carne si consiglia di servire questo vino quando è giovane.

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