



# CECCHI



## ROSSO DI MONTALCINO DOC 2024

**Note di vendemmia:** l'annata 2024 è iniziata con un inverno scarso di precipitazioni e caldo il quale ha portato ad un anticipo di germogliamento verso la fine di marzo. Il mese di aprile è stato invece caratterizzato da un clima mite e regolare. Nei mesi di maggio e giugno abbiamo avuto piogge abbondanti e abbassamenti di temperatura, seppur in misura minore rispetto al 2023. Queste precipitazioni distribuite in maniera regolare hanno permesso uno sviluppo equilibrato della vite consentendo, allo stesso tempo, una corretta gestione del vigneto. L'estate fino a fine luglio è stata mite e regolare, con qualche pioggia che ha alimentato la parte idrica del terreno. Nel mese di agosto un'ondata di caldo ha asciugato il terreno ma, a metà mese, le piogge hanno rinfrescato l'aria e riequilibrato il clima, permettendo alle viti di portare avanti una regolare maturazione delle uve. La vendemmia è stata caratterizzata da un clima fresco e piovoso.

**Note di degustazione:** si presenta di colore rosso rubino, al naso è delicato e con note floreali e frutta rossa matura. In bocca è piacevole, croccante ed armonioso con buona persistenza finale.

**Abbinamenti consigliati:** eccellente se servito con aperitivi e primi piatti a base di pasta o riso. Risulta piacevole con abbinamenti quali carni bianche e formaggi importanti.

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