



# CECCHI



## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2021

**Note di vendemmia:** l'annata 2021 è stata interessata da un inverno generalmente mite, con temperature che raramente sono scese al di sotto dello zero. Si sono inoltre registrate scarse piogge che sono andate intensificandosi solo verso la fine della stagione invernale. Sotto un punto di vista fenologico, avendo riscontrato un precoce sviluppo dell'attività delle piante, è stata ritardata l'operazione di potatura in modo da poter rallentare il germogliamento. Questo ha garantito la protezione dei germogli quando si è registrato un importante abbassamento delle temperature nel mese di aprile. Il mese di maggio è stato interessato da qualche pioggia che ha contribuito a ripristinare le riserve idriche. I mesi di giugno e luglio sono stati tendenzialmente caldi e asciutti, con le piogge di fine agosto che hanno abbassato le temperature consentendo una lenta e ottimale maturazione.

**Note di degustazione:** Il Brunello di Montalcino Cecchi ha un colore rosso rubino con riflessi granato. Al naso fresche note agrumate di arancia sanguinella e prugna si uniscono a sensazioni balsamiche e di leggera tostatura. Al palato è armonioso e avvolgente.

**Abbinamenti consigliati:** ideale con carni rosse alla griglia o brasate, selvaggina, primi piatti strutturati con ragù, cucina tradizionale toscana e formaggi stagionati. Ottimo anche con piatti a base di funghi porcini e tartufo.

**Temperatura di servizio consigliata:** 18°  
**Gradazione alcolica:** 14% vol.