



# CECCHI



## TORREBONA Chianti Classico DOCG 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:** Il Chianti Classico Torrebona si presenta di un colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento. Al naso è fine e caratterizzato da dolci note di frutti rossi, accompagnate da richiami speziati ed erbe aromatiche. Al gusto è intenso e persistente, la sua struttura è ampia e di grande equilibrio e armonia.

**Abbinamenti consigliati:** arrostiti e carni alla griglia

**Gradazione alcolica:** 13%

**Temperatura di servizio consigliata:** 16-18°