CECCHI



COEVO
Toscana IGT
2006

Note di vendemmia: annata favorita da condizioni climatiche molto positive, con estate caratterizzata da giornate calde e luminose e notti fresche, che hanno favorito una maturazione fenolica ottimale e preservato il corredo aromatico. Vendemmia anticipata, con uve sane, concentrate e ricche di zuccheri. In Maremma, un'estate asciutta dopo le piogge primaverili ha garantito ottima maturità e buona acidità, in particolare per Merlot e Petit Verdot. Vini equilibrati, intensi e di grande qualità.

Note di degustazione: la principale caratteristica di COEVO 2006 è senza dubbio la sua ricca essenzialità, con uno stile equilibratamente contemporaneo, senza forzature nelle estrazioni e nell'uso dei legni. E' ricco di profumi, supportato da una buona freschezza acida, con una solida intelaiatura tannica dove la polpa, la mineralità e il calore alcolico si combinano in una felice ed equilibrata amalgama. Una vibrante naturalezza, espressione di grande eleganza.

Abbinamenti consigliati: blend elegante e strutturato, che unisce la freschezza tipica dei vini del Chianti Classico alla morbidezza e balsamicità tipica degli uvaggi internazionali allevati sulla costa toscana. Ideale come vino da meditazione e da collezione, perfetto per accompagnare piatti ricchi e complessi, quali selvaggina, carni rosse e primi piatti strutturati, oltre a formaggi stagionati e piatti gourmet.

Bottiglie prodotte: 5.000
Temperatura di servizio consigliata: 16°-18°C
Gradazione alcolica: 14% vol.