CECCHI



COEVO
Toscana IGT
2007

Note di vendemmia: annata caratterizzata da inverno mite e precoce sviluppo vegetativo, con estate calda che ha favorito un'importante selezione dei grappoli. Il clima più fresco di agosto ha garantito una maturazione equilibrata, mentre le escursioni termiche di settembre e ottobre hanno esaltato il profilo aromatico. Vendemmia leggermente anticipata: Sangiovese a fine settembre e Cabernet Sauvignon a inizio ottobre. Anche in Maremma condizioni ottimali hanno favorito bassa resa ma alta qualità. Vini concentrati, eleganti e di grande espressione aromatica.

Note di degustazione: ci piace pensare che Coevo 2007 sia un vino unico in cui il Sangiovese, in questa vendemmia generoso ed eccellente nella qualità delle uve prima e nel succo poi, regali i suoi profumi di viola e di terra del Chianti Classico e si esprima nella migliore eleganza e persistenza. Si uniscono poi Merlot con tutta la sua frutta, il fumé del Petit Verdot e il vibrante Cabernet Sauvignon. Tannini vellutati e alcol in equilibro sono la coreografia di questa annata.

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: 13.000
Temperatura di servizio consigliata: 16°-18°C
Gradazione alcolica: 13,5% vol.