CECCHI



COEVO
Toscana IGT
2009

Note di vendemmia: la vendemmia 2009 in Toscana ha dato uve sane e di grande qualità grazie a condizioni climatiche favorevoli. A Castellina in Chianti, piogge regolari e un'estate calda hanno favorito una maturazione ottimale delle uve. Il fresco di settembre e il clima mite di ottobre hanno garantito struttura, colore e perfetta maturità fenolica. Raccolta tra inizio e fine ottobre, con fermentazioni regolari. In Maremma Toscana la vendemmia è iniziata a fine agosto. Le escursioni termiche di settembre hanno esaltato aromi e maturità delle uve. Ottimi risultati per Sangiovese e Petit Verdot, quest'ultimo particolarmente elegante e ben equilibrato.

Note di degustazione: Coevo 2009 è ancora una volta diverso dalle due vendemmie che lo hanno preceduto. Le note di tabacco e cioccolato amaro si confondono ammorbidendosi con le prugne e i lamponi in un esplosione di frutta matura e morbida. La freschezza del Sangiovese si completa con la struttura imponente del Cabernet Sauvignon e con le note morbide e setose che arrivano dalla Maremma. Coevo 2009 porta con sé la complessità di un'ottima vendemmia e l'eleganza di una mano sicura.

Abbinamenti consigliati: ideale con carni rosse alla griglia, arrosti, brasati e selvaggina. Si esprime al meglio accanto a preparazioni a base di funghi porcini e tartufo, nonché a formaggi stagionati di media e lunga maturazione.

Bottiglie prodotte: 11.000
Temperatura di servizio consigliata: 16°-18°C
Gradazione alcolica: 13,5% vol.