CECCHI



COEVO
Toscana IGT
2010

Note di vendemmia: l'annata 2010 ha favorito una maturazione lenta e ottimale delle uve, grazie a una primavera fresca e piovosa e a un'estate calda mitigata da piogge benefiche. Ne è derivato un profilo aromatico intenso e una grande freschezza. Il Cabernet Sauvignon ha raggiunto la piena maturazione a metà ottobre, esprimendo caratteristiche territoriali di grande identità. Nel 2010 il Petit Verdot ha sviluppato complessità tannica e buona acidità, mentre il Merlot, favorito dall'andamento climatico fresco, ha mantenuto freschezza ed eleganza aromatica.

Note di degustazione: ha un color rubino con sfumature di melograno e lamponi. Al naso è deciso con i suoi tocchi selvatici di alloro e note di radici di liquirizia. Al palato la trama tannica strutturata e vivace richiama l'aromaticità di frutti rossi e china. Persistente e lungo in bocca. Sprigiona sul finale morbidezza e setosità.

Abbinamenti consigliati: la sua struttura raffinata e la freschezza dell'annata lo rendono ideale in accompagnamento a carni rosse importanti, selvaggina, arrosti, brasati e formaggi stagionati, offrendo un equilibrio armonioso tra complessità aromatica, tannino e persistenza gustativa.

Bottiglie prodotte: 15.000
Temperatura di servizio consigliata: 16°-18°C
Gradazione alcolica: 13,5% vol.