CECCHI



COEVO
Toscana IGT
2011

Note di vendemmia: la primavera e l'inizio dell'estate, caratterizzati dall'alternanza di sole e pioggia, hanno favorito uno sviluppo ottimale della vite, anticipando l'invaiatura già ai primi di luglio. Dopo una prima fase ideale, tra fine agosto e inizio settembre alte temperature e forte insolazione hanno accelerato ulteriormente la maturazione, portando a una vendemmia anticipata di circa 20 giorni rispetto al 2010. L'annata 2011 si distingue per il perfetto equilibrio tra freschezza e maturità tannica, con tannini eleganti e ben definiti.

Note di degustazione: da questa vendemmia abbiamo ottenuto una straordinaria intensità aromatica. Il Sangiovese, ha donato la sua tipica freschezza gustativa, arricchita dalla struttura del Cabernet Sauvignon, ricco di aromi orientati al frutto scuro e alla liquirizia. Il Merlot ha conferito spessore, mentre il leggero tocco di speziato che è andato a completare è arrivato da una piccola aggiunta di Petit Verdot. Coevo 2011 è elegante e capace di invecchiare a lungo.

Abbinamenti consigliati: carni rosse alla griglia e arrosto, selvaggina, brasati, bistecca alla fiorentina e formaggi stagionati.

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