CECCHI



COEVO
Toscana IGT
2013

Note di vendemmia: la vendemmia 2013 è stata caratterizzata da un'attenta gestione del vigneto, con defogliatura, selezione delle uve e raccolta manuale. In cantina, i grappoli hanno affrontato un doppio controllo qualitativo prima della pressatura. I mosti hanno svolto circa 20 giorni di macerazione con estrazioni delicate, esprimendo fin da subito tannini eleganti. Dopo la fermentazione malolattica in acciaio, i vini hanno affinato separatamente per un anno in barrique e tonneaux. Successivamente, Coevo è stato assemblato e affinato in legno per altri 6 mesi, seguito da un ulteriore anno in bottiglia prima della commercializzazione.

Note di degustazione: rosso rubino intenso e profondo con riflessi granati. Al naso è delicato e sobrio, con leggere spezie abbinate a bacche scure. Al palato è vellutato e morbido, con tannini straordinariamente fitti, costruisce lentamente e ampiamente, con note speziate finissime, un finale potente e lungo.

Abbinamenti consigliati: vino di grande struttura ed eleganza, accompagna perfettamente preparazioni ricche e saporite, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Ottimo anche da degustare da solo come vino da meditazione.

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