CECCHI



COEVO
Toscana IGT
2015

Note di vendemmia: la vendemmia 2013, segnata da un andamento climatico particolare, ha richiesto una gestione accurata del vigneto con defogliatura, selezione delle uve e raccolta manuale. In cantina, un doppio controllo qualitativo di grappoli e acini ha garantito mosti di elevata qualità, sottoposti a circa 20 giorni di macerazione con estrazioni delicate e 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 per altri 6 mesi in legno, seguito da un ulteriore anno di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Note di degustazione: di colore rosso rubino intenso, si presenta con un quadro olfattivo incentrato su frutti di bosco maturi, uniti a ricordi di ciliegie nere e cassis, tabacco in foglie e con un intarsio di spezie dolci che rendono ben più complesso l'insieme.
Al palato mostra carattere ed eleganza, con una notevole trama tannica che arricchisce una pronunciata ed integrata freschezza.

Abbinamenti consigliati: vino di grande struttura ed eleganza, si abbina a portate importanti a base di carne, preparazioni a lunga cottura, selvaggina e formaggi a media e lunga stagionatura. Ottimo anche da degustare da solo per apprezzarne appieno la complessità e l'evoluzione aromatica.

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