CECCHI



COEVO
Toscana IGT
2016

Note di vendemmia: l'andamento climatico della vendemmia 2016 ha visto un autunno ed un inverno tendenzialmente miti e poco piovosi, con una primavera soleggiata che ha portato ad un anticipo del germogliamento. La fioritura e l'allegagione sono state regolari, accompagnate da qualche pioggia e temperature fresche. L'estate è stata calda e asciutta, ma priva di picchi di calore, condizioni che si sono rivelate ottimali per mantenere un buon equilibrio della pianta. Nel mese di settembre si sono registrate leggere piogge con relativo abbassamento delle temperature, che hanno consentito alle uve di completare la maturazione in maniera ottimale.

Note di degustazione: Coevo 2016 si presenta nel calice con un colore rosso rubino intenso e fitto. Il naso è caratterizzato da frutti neri accompagnati da un accenno di spezie tostate. Al palato è corposo, con sapidi aromi erbacei che fanno da contrappunto al tabacco in foglia e al frutto di ciliegia scura e riesce in un raro equilibrio tra grazia e finezza. La struttura tannica si afferma nel finale, accompagnata da una sapida freschezza.

Abbinamenti consigliati: ideale con piatti strutturati e saporiti, carni rosse, selvaggina e formaggi a lunga stagionatura. La sua complessità e il perfetto equilibrio tra struttura e freschezza lo rendono un eccellente compagno della tavola e della degustazione.

Bottiglie prodotte: 11.000
Temperatura di servizio consigliata: 16°-18°C
Gradazione alcolica: 14,5% vol.