CECCHI



COEVO
Toscana IGT
2021

Note di vendemmia: l'inverno 2021 è stato mite e costellato di piogge almeno fino alla fine del mese di marzo, con la possibilità di ricostituire le riserve idriche del terreno. Il germogliamento è avvenuto nelle prime settimane di aprile, con il ciclo vegetativo che è successivamente rallentato per il clima generalmente fresco. Nel mese di maggio e giugno si sono registrate frequenti piogge che hanno accompagnato la regolare fioritura e allegagione. Il mese di giugno ha aperto le porte alla stagione estiva, essenzialmente asciutta almeno fino alla fine di agosto, quando alcune piogge hanno avviato una eccellente e lenta maturazione delle uve. I mesi di settembre e ottobre, quando ha avuto luogo la raccolta delle due varietà, sono stati soleggiati e caldi con le notti fresche: giornate ideali per poter programmare una raccolta "su misura" per le uve di Coevo.

Note di degustazione: alla vista si presenta di un bel colore rubino profondo, limpido. Al naso si esprime con note fresche di eucalipto, corredate da una parte vegetale elegante con nepitella e maggiorana; quindi, si conclude con ribes e ciliegia maturi. L'ingresso in bocca è ben definito, con una freschezza calibrata, non eccessiva e i tannini fusi alla componente alcolica, per un finale prolungato e gustoso.

Abbinamenti consigliati: ideale in accompagnamento a carni arrosto e brasate, preparazioni di buona struttura, formaggi stagionati e piatti dai sapori intensi ed equilibrati. La sua freschezza e la finezza tannica ne esaltano la versatilità a tavola, valorizzando una cucina ricca di aromi e carattere.

Bottiglie prodotte: 3.108
Temperatura di servizio consigliata: 10°-12 °C
Gradazione alcolica: 14% vol.