CECCHI



VALORE DI FAMIGLIA
Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2018

Note di vendemmia: l'annata 2018 ha registrato un inverno regolare sia come temperature che come precipitazioni. Il periodo primaverile, in particolare il mese di maggio, è stato caratterizzato da piogge frequenti con temperature leggermente inferiori al consueto. L'estate si è presentata calda e asciutta, garantendo una maturazione ottimale delle uve Sangiovese.

Note di degustazione: Valore di Famiglia 2018 si presenta di colore rosso rubino. Al naso colpisce per la sua complessità: si alternano intense sensazioni balsamiche a note di frutta rossa matura. Al palato è vivo, avvolgente, saporito e ben sostenuto da una straordinaria freschezza, che lo accompagna ad un finale lungo e sapido.

Abbinamenti consigliati: la freschezza e la struttura di Valore di Famiglia 2018 lo rendono particolarmente adatto ad accompagnare carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati. Si abbina inoltre a preparazioni dai sapori intensi e ben definiti, valorizzando ingredienti caratterizzati da una buona complessità aromatica e una marcata persistenza gustativa.

Numero di bottiglie prodotte: 13.000
Temperatura di servizio consigliata: 18°
Gradazione alcolica: 14,5% vol.