CECCHI



VALORE DI FAMIGLIA
Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2021

Note di vendemmia: nel 2021, le piogge del periodo primaverile hanno permesso un buon sviluppo vegetativo e hanno fornito una riserva idrica importante per i mesi estivi più siccitosi. Nel periodo primaverile ci sono state differenti tempi di germogliamento dovute alle temperature sotto la media stagionale. Rallentando lo sviluppo nei vigneti in altitudini più basse. L'estate è stata asciutta con solo qualche pioggia nel mese di agosto, ma le riserve idriche accumulate nel periodo primaverile hanno permesso di evitare lo stress della pianta; per quanto riguarda le temperature, l'andamento dei mesi estivi è stato abbastanza regolare senza eccessive ondate di calore. Inoltre, a partire dalla fine del mese di agosto le temperature, pur rimanendo abbastanza alte durante il giorno, si sono abbassate notevolmente negli orari notturni. Questa importante escursione termica ha, in generale, consentito un ottimale completamento della maturazione delle uve.

Note di degustazione: 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: si abbina perfettamente a preparazioni saporite e strutturate, carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi a media e lunga stagionatura. Grazie alla sua freschezza e alla marcata sapidità, accompagna con eleganza piatti ricchi e complessi della tradizione gastronomica italiana.

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