CECCHI



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2017

Note di vendemmia: l'annata 2017 è stata caratterizzata da un inverno e da una primavera tendenzialmente miti e capaci di determinare un anticipo del germogliamento. Un improvviso abbassamento delle temperature durante gli ultimi giorni di aprile ha provocato una lieve riduzione della produzione senza inficiare in alcun modo la componente qualitativa. L'estate è stata interessata da un periodo generalmente asciutto accompagnato da giornate soleggiate e da temperature sopra la media storica. Le piogge di metà settembre hanno consentito di riequilibrare il ciclo vegetativo della vite, garantendo il raggiungimento dell'ottimale maturazione delle uve.

Note di degustazione: si presenta di colore rosso rubino, al naso è delicato e intensamente aromatico. In bocca è piacevole ed armonioso con buona persistenza finale.

Abbinamenti consigliati: eccellente se accostato a carni, piacevole con abbinamenti quali carni bianche e formaggi importanti.

Bottiglie prodotte: 40.000

Temperatura di servizio consigliata: 16/18°C

Gradazione alcolica: 14 % vol