CECCHI



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2019

Note di vendemmia: l'andamento stagionale del 2019 è stato caratterizzato da condizioni climatiche molto regolari. L'inverno si è presentato tendenzialmente freddo e senza eccessi di precipitazioni. La primavera è stata piovosa e le piogge regolari si sono protratte fino al mese di giugno, garantendo un ottimo accumulo di riserve idriche nel terreno. I mesi estivi non hanno presentato picchi eccessivi di temperature e la maturazione delle uve Sangiovese è stata quanto mai ottimale, grazie alle ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Note di degustazione: il Brunello di Montalcino Cecchi si presenta di un colore rosso rubino. Al naso fragranti sensazioni di amarena e arancia sanguinella si uniscono a leggere sfumature balsamiche e speziate per comporre un bouquet complesso. Al palato è fresco, sapido, con tannini eleganti e setosi. Il retrogusto, lungo e persistente, è contraddistinto da note fruttate di agrumi e delicati aromi speziati.

Abbinamenti consigliati: ideale con carni rosse alla griglia o in umido, selvaggina, primi piatti con ragù, piatti della cucina tradizionale toscana e formaggi stagionati. Ottimo anche con piatti a base di funghi porcini e tartufi.

Bottiglie prodotte: 30.000
Temperatura di servizio consigliata: 18°
Gradazione alcolica: 14,5 % vol