



CECCHI



Sangiovese di Toscana

Denominazione: Toscana I.G.T.
Zona di produzione: Toscana
Vendemmia annata 2016

Uvaggio: Sangiovese 90% , Altre varietà complementari 10%
Altitudine media dei vigneti: 250 Metri s.l.m.
Tipologia di terreno: Medio Impasto, alcalino
Resa per ettaro: 90 q
Densità di impianto: 5000
Sistema di potatura: Guyot, Cordone speronato

Vinificazione: Tradizionale in rosso a temperatura controllata
Temperatura di Fermentazione: 26 °C
Durata di Fermentazione e Macerazione: 15 giorni
Affinamento: Minimo 2 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 16 °C
Gradazione alcolica: 13 % vol

Note organolettiche: Cecchi è stato tra i primi a imporre all'attenzione del mondo le grandi qualità del vitigno Sangiovese, per ciò che riguarda un aspetto raramente sottolineato. Per questo vino si è posto l'accento sulla sua immediatezza, qui l'uva è interpretata per un vino di struttura moderata e piacevole freschezza. Di colore rosso rubino con evidenti riflessi violacei, ha un profumo fruttato delicato che ricorda la viola ed il giaggiolo. In bocca si evidenzia la buona struttura ben integrata alla freschezza.

Abbinamenti: salumi e piatti a base di carne si consiglia di servire questo vino quando è giovane

Cecchi

Loc. Casina dei Ponti 56 53011 Castellina in Chianti Siena – Italy
Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150
email: cecchi@cecchi.net www.cecchi.net