

COEVO

Denominazione: Toscana IGT

Zona di produzione: Castellina in Chianti per Sangiovese e Cabernet Sauvignon; Maremma Toscana per Petit Verdot e Merlot

Annata: 2015

Numero di bottiglie prodotte: 11000 da 0,75 e Magnum.

Altitudine media: 250 s.l.m. a Castellina in Chianti e 200 m s.l.m. in Maremma.

Tipologia di terreno: medio impasto alcalino a Castellina in Chianti e arenaria quarzoso-feldspatica con buona presenza di scheletro in Maremma.

Resa per ettaro: 4.5 Tonnellate

Densità di impianto: 5000 piante per ettaro

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Fermentazione alcolica: in acciaio a temperatura 25 - 30°C. La fermentazione alcolica è terminata in presenza delle bucce.

Tempo di macerazione: due settimane per tutte le varietà

Invecchiamento: 18 mesi barriques e tonneaux

Affinamento in bottiglia: oltre 12 mesi

Gradazione alcolica: 14% Vol

Note:

Il Coevo 2015 si presenta perfettamente bilanciato fra la maturità tannica del Sangiovese e la aromaticità del Merlot entrambe figlie di un periodo di maturazione lento ed organico donando così al vino una grande freschezza simbolo di longevità.

I frutti scuri del Cabernet Sauvignon sono avvolgenti e piacevoli al naso e si integrano perfettamente con una nota più speziata del Petit Verdot.

Un vino che si presta ad un lungo invecchiamento.



COEVO rappresenta la sintesi di un percorso molto profondo e importante nella storia di Cecchi. Andrea e Cesare, quarta generazione alla guida dell'azienda, hanno fortemente sentito e desiderato questo vino per dare un segnale di svolta alla storia enologica di Cecchi. Coevo è memoria della tradizione, riferimento per il presente ma soprattutto per il futuro e testimonianza di due importanti territori il Chianti Classico e la Maremma.

La filosofia con cui nasce questo vino è semplice e chiara: il massimo della qualità per ogni annata. Per questo motivo l'uvaggio di Coevo varia a seconda della vendemmia mantenendo comunque sempre l'elemento base che lega la famiglia Cecchi al proprio territorio, il Sangiovese.

Andamento Climatico

Una annata caratterizzata da altri tempi ha accompagnato la maturazione delle uve. Gran parte della stagione ha infatti registrato temperature medie inferiori a quelle degli ultimi anni e una abbondante piovosità sia primaverile che estiva. Dalla seconda metà di giugno comunque si è assistito ad un progressivo aumento delle temperature con un picco di calore importante che ha favorito l'allegagione. La presenza costante di acqua durante tutto il periodo ha facilitato la fisiologia della pianta che così non è mai andata in stress. L'invasatura del Sangiovese nei vigneti a Castellina si è registrata intorno ai primi giorni di agosto preceduto dieci giorni prima da quella del Merlot in Maremma. Il ritardo che si è registrato nella pianta già dalle prime fasi fenologiche, si è mantenuto anche nella maturazione ottenendo così una vendemmia che ha trovato il suo culmine a fine settembre per il Merlot ed il Petit Verdot di Maremma e a metà ottobre per il Sangiovese ed il Cabernet Sauvignon di Castellina in Chianti.