



CECCHI

Valore di Famiglia



Denominazione: Chianti Classico D.O.C.G. Gran Selezione

Area di produzione: Castellina in Chianti

Annata: 2018

Bottiglie prodotte: 13.000

Uvaggio: Sangiovese 100%

Altitudine: 340 m s.l.d.m.

Composizione del suolo: Miscela mediamente argillosa e limosa - Galestro Toscano ricco di ciottoli e scheletro con calcare

Resa per ettaro: 55 q/ha

Densità d'impianto: 4.800 piante/ha

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Invecchiamento: 15 mesi in tonneaux, 3 mesi in cemento, almeno 1 anno in bottiglia.

Alcol: 14,5 % vol

Annata: L'annata 2018 ha registrato un inverno regolare sia come temperature che come precipitazioni. Il periodo primaverile, in particolare il mese di maggio, è stato caratterizzato da piogge frequenti con temperature leggermente inferiori al consueto. L'estate si è presentata calda e asciutta, garantendo una maturazione ottimale delle uve Sangiovese.

Note di degustazione: Valore di Famiglia 2018 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

FAMIGLIA 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