



CECCHI

Chianti



Denominazione: Chianti D.O.C.G.
Zona di produzione: Colline del Chianti
Vendemmia annata: 2016
Numero di Bottiglie prodotte: 1.000.000

Uvaggio: Sangiovese 90%, Canaiolo e Colorino 10%
Altitudine media dei vigneti: 270 Metri s.l.m.
Tipologia di terreno: alcalino di medio impasto
Resa per ettaro: 80 q
Densità di impianto: 5000
Sistema di potatura: Guyot e Cordone Speronato

Vinificazione: Tradizionale in Rosso a temperatura controllata
Temperatura di Fermentazione: 25 °C
Durata di Fermentazione e Macerazione: 15 giorni
Affinamento: Minimo 2 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 16-18 °C
Gradazione Alcolica: 13% vol

Note organolettiche: Etichetta storica di Cecchi, il Chianti rappresenta le radici toscane dell'azienda. Il Chianti Cecchi è prodotto da uve Sangiovese in prevalenza. La fermentazione avviene in acciaio ad una temperatura controllata di 28°C per circa 15 giorni. Ha una capacità media di invecchiamento. Pur nella sua classicità, questo vino è interpretato in chiave moderna e con stile sicuro, che si traduce in una equilibrata armonia di profumi e aromi. Di colore rosso rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento, ha profumi intensi e persistenti. Al palato è morbido ed equilibrato.

Abbinamento: carni rosse e formaggi.

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