



# CECCHI



## Sangiovese di Toscana

Denominazione: Toscana I.G.T.  
Zona di produzione: Toscana  
Vendemmia annata 2018

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](mailto:cecchi@cecchi.net) [www.cecchi.net](http://www.cecchi.net)