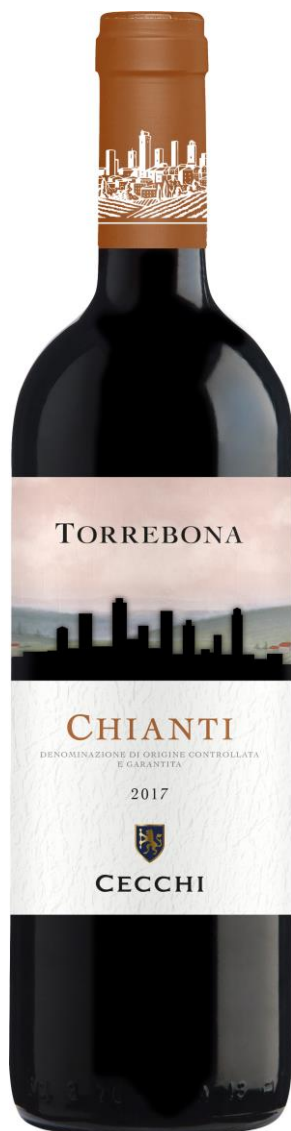




# CECCHI

## TORREBONA CHIANTI



**Denominazione:** Chianti DOCG  
**Area di Produzione:** Colline del Chianti  
**Annata vendemmia** 2017  
**Numero di Bottiglie:** 40.000

**Varietà:** 90% Sangiovese, 10% altre varietà complementari  
**Altitudine:** 280 Metri s.l.m.  
**Tipologia di terreno:** terreni pliocenici con presenza di argilla, medio impasto  
**Resa per ettaro:** 80 q  
**Densità di impianto** 5.000 ceppi per ettaro  
**Sistema di potatura:** Cordone speronato e guyot

**Vinificazione** in rosso con prolungata macerazione sulle bucce.  
**Temperatura di Fermentazione:** 25 °C  
**Durata Fermentazione e Macerazione:** 15 giorni  
**Affinamento:** minimo 3 mesi in bottiglia

**Temperatura di Servizio:** 15-18 °C  
**Gradazione Alcolica:** 13%

**Note:** Torrebona nasce da uve Sangiovese in un territorio con il quale Cecchi ha un forte legame.  
Questo Chianti si distingue per il suo profumo fruttato e il suo gusto fresco ed equilibrato.

**Abbinamenti:** Eccellente con primi piatti leggeri e formaggi poco stagionati.

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)