



CECCHI

Chianti Classico “Storia di Famiglia”

Denominazione: Chianti Classico D.O.C.G.
Zona di produzione: Castellina in Chianti - Siena
Vendemmia annata: 2016
Numero bottiglie: 900.000

Uvaggio: Sangiovese 90%, Altre varietà complementari 10%
Altitudine media dei vigneti: 250m s.l.m.
Tipologia di terreno: Medio Impasto alcalino con presenza pietrame
Resa per ettaro: 70 q
Densità di impianto: 5000
Sistema di potatura: Cordone speronato

Vinificazione: Tradizionale in Rosso a temperatura controllata
Temperatura di Fermentazione: 26 °C
Durata di Fermentazione e Macerazione: 18 giorni
Affinamento: Minimo 2 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 18 °C
Gradazione alcolica: 13,5 % vol

Note organolettiche: Protagonista tra i vini Cecchi, il Chianti Classico è esportato in tutto il mondo. E' questo il vino in cui l'azienda si identifica maggiormente. Il suo alto profilo è il frutto di una lunga e consolidata esperienza. La famiglia Cecchi ha sempre creduto in questa denominazione che rappresenta il passato, il presente e soprattutto il futuro dei vini toscani. Il vitigno principale è naturalmente il Sangiovese. Di colore rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento, fine al naso, al gusto è intenso e persistente, la sua struttura è ampia e di grande equilibrio, di grande armonia.

Abbinamenti: arrosti e carni alla griglia



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