



CECCHI



Riserva di Famiglia

Denominazione: Chianti Classico Riserva D.O.C.G.
Zona di produzione: Castellina in Chianti
Vendemmia annata: 2015
Numero bottiglie: 40.000

Uvaggio: Sangiovese 90%, Altre varietà complementari 10%
Altitudine media dei vigneti: 250 Metri s.l.m.
Tipologia di terreno: Medio impasto, alcalino
Resa per ettaro: 60 q
Densità di impianto: 5000
Sistema di potatura: Cordone Speronato

Vinificazione: Tradizionale in rosso con temperatura controllata
Temperatura di Fermentazione: 26° C
Durata di Fermentazione e Macerazione: 15 giorni
Affinamento: 12 mesi in barriques e tonneaux e minimo 3 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 18° C
Gradazione alcolica: 14 % vol

Note organolettiche: Il Chianti Classico Riserva di Famiglia è sicuramente il vino più rappresentativo di Cecchi. Prodotto solo nelle annate in cui le uve raggiungono la qualità ambita da Cecchi per un Chianti Classico Riserva, questo vino proviene dalla zona di Castellina in Chianti. Il colore di ottima limpidezza si presenta rosso rubino. Il profumo ampio ed etereo evidenzia note di frutto maturo spezie e tostatura. In bocca la buona struttura ha concentrazione ed eleganza.

Abbinamento: arrosti e cacciagione

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