



CECCHI

Riserva di Famiglia



Denominazione: Chianti Classico Riserva D.O.C.G.

Area di produzione: Castellina in Chianti

Annata: 2019

Bottiglie prodotte: 40.000

Uvaggio: 90% Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon

Altitudine: 340 m s.l.d.m.

Composizione del suolo Miscela mediamente argillosa e limosa - Galestro Toscano ricco di ciottoli e scheletro con calcare

Resa per ettaro: 60 q/ha

Densità d'impianto: 5000 piante/ha

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Invecchiamento: 12 mesi in barriques e tonneaux, almeno 8 mesi in bottiglia

Alcol: 13.5 % vol

Andamento stagionale: L'andamento stagionale del 2019 è stato caratterizzato da condizioni climatiche molto regolari. L'inverno si è presentato tendenzialmente freddo e senza eccessi di precipitazioni. La primavera è stata piovosa e le piogge regolari si sono protratte fino al mese di giugno, con temperature miti che hanno favorito una equilibrata crescita della vegetazione e dei grappoli. I mesi estivi non hanno presentato picchi eccessivi di temperature e la maturazione delle uve è stata quanto mai ottimale. La vendemmia si è svolta regolarmente a partire dal 10 settembre per protrarsi fino al 13 ottobre.

Note di degustazione: Riserva di Famiglia 2019 si presenta di colore rosso rubino. Al naso note di frutta rossa matura si alternano a lievi sentori di lavanda, il tutto ben integrato con piacevoli sfumature tostate. L'ingresso al palato è equilibrato, e si sviluppa con una struttura snella e agile. I tannini sono vibranti e accompagnano un finale sapido e fresco.

FAMIGLIACECCHI

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