



CECCHI

Natio Chianti Classico



Denominazione: Chianti Classico DOCG
Zona di produzione: Chianti Classico
Vendemmia annata: 2014
Numero bottiglie: 60.000

Altitudine media dei vigneti: 260 Metri s.l.m.
Tipologia di terreno: Medio impasto, alcalino
Resa per ettaro: 70 q
Densità di impianto: 5000
Tecnica di potatura: Cordone speronato
Epoca di vendemmia: Terza decade di Settembre

Vinificazione: Tradizionale in Rosso a temperatura controllata
Tipologia serbatoi di fermentazione: Acciaio Inox
Temperatura di fermentazione: 26 °C
Durata di fermentazione: 14 giorni
Epoca di imbottigliamento: Aprile successivo alla vendemmia
Affinamento in bottiglia: Minimo 5 mesi

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

Note organolettiche: L'ambiente e la sua salvaguardia sono da sempre al centro dell'attenzione della Famiglia Cecchi.

La famiglia ha capito da anni quanto sia fondamentale avere cura e rispetto per la natura.

Da questi presupposti nasce il progetto *Natio* che ha nel suo nome l'identità di un fondamento della Famiglia: rispetto per la propria origine e l'amore per il proprio territorio.

Natio come nascita, come natura e come nativo.

Di colore rosso vivace, il Chianti Classico "*Natio*" è equilibrato e ben strutturato, morbido, con note che ricordano ciliegia, mirtillo e prugna.

Abbinamenti: Ideale con i primi piatti della tradizione toscana.

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