



# CECCHI



## Chianti Governo all'uso toscano

**Denominazione:** Chianti DOCG  
**Zona di produzione:** Colline Toscane  
**Vendemmia annata:** 2015  
**Numero bottiglie:** 60.000

**Uvaggio:** Sangiovese 90%, altre varietà complementari 10%  
**Altitudine media dei vigneti:** 260 Metri s.l.m.  
**Tipologia di terreno:** Medio Impasto, alcalino  
**Resa per ettaro:** 70 q  
**Densità di impianto:** 5000  
**Sistema di potatura:** Cordone speronato

**Vinificazione:** Doppia Fermentazione in Rosso a temperatura controllata  
**Temperatura di Fermentazione:** 26 °C  
**Durata di Fermentazione:** 14 giorni  
**Affinamento in Bottiglia:** Minimo 5 mesi

**Gradazione alcolica:** 13 %  
**Temperatura di servizio:** 16-18° C

**Note dell'enologo:** Cecchi ha deciso di produrre il Chianti Governo per ripercorrere un antico metodo che ha contraddistinto i vini dell'area chiantigiana nell'Ottocento e nei primi del Novecento, apponendo così la propria firma ad un vino che esprime una evidente connotazione di piacevolezza.

Il risultato è frutto di una vinificazione che si svolge in due momenti diversi: nel primo si produce un vino fruttato al quale successivamente viene aggiunto un mosto proveniente da uve selezionate che vengono fatte sovra-maturare in campo dopo un diradamento tardivo. Il vino rifermenta a temperatura controllata con lo scopo di conferire una struttura piacevole, ricca di residui zuccherini, dal carattere unico ed invitante.

**Abbinamenti:** Ideale con primi piatti della tradizione toscana e formaggi stagionati.

## FAMIGLIA CECCHI

**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)