



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

## N° 11 Toscana Vermentino 2024

Famiglia Cecchi



CECCHI



Pris 119 kr

nr 7954701 - 750 ml

**Ursprung** Toscana

**Druvor** Vermentino 100%

**Vinmakare** Miria Bracali med blend utvald av Catarina König och Tomas Brolin

**Alk. halt** 12.5% **Totalsyra** 6 **Restsocker** <1

**Jordmån** Kiselhaltig kvartssandsten och fältspat.

**Information** Den dubbla mästerkocksvinnaren, TV-kocken och sommelieren Catarina König har tillsammans med fotbollslegendaren och Italienkännaren Tomas Brolin skapat sitt andra vin i N° 11-serien. Efter att ha provat en rad olika viner föll valet på den eleganta och karaktärsfulla druvan vermentino – en perfekt spegling av deras gemensamma passion för det italienska köket och dess smakrika traditioner. Vinet kommer från den välrenommerade och anrika vinfamiljen Cecchi och vingårdar runt deras egendom Val delle Rose nära kusten i Toscana. Cecchi innehar certifieringen Equalitas vilket de har erhållit som bevis för att deras odling och produktion sker på ett hållbart sätt.

**Karaktär** Detta vin är friskt och nyanserat med toner av solmogna citrusfrukter, gröna päron, persika och en subtil blommighet. En mineralisk touch och balanserad syra ger vinet dess härliga fräschör och livfullhet.

**Vinifiering** Efter avstjälkning pressades druvorna varsamt där den får jäsa på temperaturkontrollerade tankar i rostfritt stål vid en temperatur på 13°C. Vinet får därefter ligga på sin jästfällning i drygt två månader för att ge det en rondör.

**Lagring** Vinet har lagrats på flaska i en drygt en månad innan det släpps för försäljning.

**Passar utmärkt till** det italienska köket – prova det gärna med rätter som färsk pasta med skaldjur, vit pizza toppad med mozzarella och örter, krämiga risottos eller en klassisk caprese med solmogna tomater och basilika. Det passar också utmärkt till grillad fisk, skaldjur och lätta vegetariska rätter, gärna med pressad citron för att balansera upp den friska syran i vinet. För mer inspiration, prova några av Catarina Königs (Matfashionistan) recept.

## Om producenten

Familjen Cecchi har legat i framkant i den italienska vinnäringen i över hundra år. Idag är det bröderna Andrea och Cesare Cecchi som driver familjeföretaget med samma glöd som anfadern Luigi Cecchi, som grundade firman 1893 i Castellina i Chianti.

Luigis efterlevande utökade vingårdsarealen, nyplanterade odlingarna och moderniserade vinanläggningarna. Deras Villa Cerna ligger vackert belägen på en kulle ovanför byn Castellina, hjärtat av Chianti Classico, och även så för Cecchifamiljen.

Även om Chianti Classico är basen har Cecchi satsat på vingendomar också i andra intressanta områden i Toscana som Maremma, San Gimignano och Montalcino men även en egendom utanför staden Montefalco i Umbrien.

Viljan att ständigt utvecklas tycks nedärvd, oavsett om det gäller att delta i forskning kring vilka kloner som ger bästa vinet eller vilka ekfat som är bäst lämpade för lagring. Omsorg om miljön är en självklarhet och certifieringen Equalitas som de innehar sedan ett antal år tillbaka är ett bevis för att deras odling och produktion sker på ett hållbart sätt. Cecchis viner speglar tydligt sitt ursprung och är resultatet av en harmonisk balans mellan tradition och förnyelse.