



KVALITÉ & KÄNSLA!



CECCHI



Rött vin

Cecchi Rosso di Montalcino 2024

Famiglia Cecchi

Pris 199 kr

nr 7947701 - 750 ml

Ursprung Montalcino Toscana

Druvor Sangiovese 100%

Alk. halt 13%

Jordmån Medeltexturerad jord med riklig andel lera

Information Cecchis Rosso di Montalcino är ett välbalanserat, frukt drivet och elegant rödvin som representerar den klassiska Sangiovese-stilen från Montalcino. Druvorna odlas runt Montalcino på cirka 250 m ö.h., i den klassiska Toscana-terroiren som kännetecknas av medel-texturerad ler- och stenig jordmån.

Karaktär Inbjudande doftaromer av körsbär och florala toner, kompletterat med eleganta inslag av tobak. Smaken är frisk och fruktig med bra sälta och ett långt avslut där tanninerna ger struktur och spänst.

Vinifiering Traditionell vinifikationsmetod med temperaturkontrollerad jäsning.

Lagring Vinet lagras 6 månader på ekfat, varav 20% nya och 80% andra och tredjegångsanvända. Därefter följer minst 5 månaders flasklagring innan försäljning

Passar till Kött och pastarätter med tomat eller svamp, lättare vilt och lagrade hårdostar.

Om producenten

Familjen Cecchi har legat i framkant i den italienska vinnaringen 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 vinegendomar 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.