

CECCHI

Rött vin

Cecchi Rosso di Montalcino 2024

Famiglia Cecchi

Pris 149 kr
nr 7947701 - 750 ml

Ursprung Montalcino Toscana

Druvor Sangiovese 100%

Vinmakare Miria Bracali

Alk. halt 13% **Totalsyra** 5,4 **Restsocker** <1

Jordmån En blanding av kalkrik lerjord och sandjord med Galestro.

Information Cecchis Rosso di Montalcino är ett välbalanserat, fruktdrivet och elegant rödvin som vill visa upp en modernare stil av viner 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 Vinet är väldigt fruktdrivet med inbjudande doft av körsbär, röda bär, färska örter och florala toner. Smaken är välbalanserad, frisk och fruktig och med välpolerade finkorninga tanniner. Vinet har ett långt avslut där tanninerna ger struktur och syran i vinet en härlig spänst.

Vinifiering Vinet jäser på temperaturkontrollerade ståltankar.

Lagring Efter fermentering lagrats vinet i cirka 6 månader på en blandning av äldre ekfat och cementtankar för att vinet ska behålla sin fräschör men samtidigt få microoxidationen för att runda av tanninerna i sangiovesedruvan. Därefter följer minst 5 månaders flasklagring innan försäljning

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

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 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.