



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Cecchi Toscana Sangiovese Organic 2024

Famiglia Cecchi



CECCHI



Pris 95 kr
nr 199601 - 750 ml

Ursprung Toscana

Druvor Sangiovese

Vinmakare Miria Bracali

Alk. halt 12.5% **Totalsyra** 5,1 **Restsocker** 3,9

Jordmån Kalkrik jordmån.

Information Cecchi är en av Toscanas mest välkända vinfamiljer, med anor som sträcker sig tillbaka till början av 1900-talet. Familjen har i generationer arbetat med passion och precision för att uttrycka regionens unika terroir i sina viner. Cecchifamiljen har här skapat ett kritikerrosat vin som är tillgängligt för de flesta. De ekologiska druvorna växer i kalkrik jordmån, vilket bidrar till friskhet, struktur och den livliga syran som kännetecknar vinet. Tidigare årgångar av Cecchi Toscana Sangiovese har fått höga betyg, bland annat 90 poäng av Wine Spectator, vilket bekräftar vinets kvalitet och producentens hantverksskicklighet. Cecchi innehar också certifieringen Equalitas vilket de har erhållit som bevis för att deras odling och produktion sker på ett hållbart sätt.

Karaktär Nyanserad doft med inslag av skogshallon, körsbär, jordgubbar, och viol. Smaken är rik, med lätta eleganta tanniner och en krispig syra i fin balans.

Vinifiering Jäsning och maceration sker på temperaturkontrollerade ståltankar under 15 dagar.

Lagring Vinet lagras i minst två månader på flaska innan det släpps för försäljning.

Passar till Pasta, pizza, salami- och tomatbaserade rätter.

Recepttips! Prova Catarina Königs [värmande lasagne gryta](#) - enkelt och gott!

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.