



KVALITÉ & KÄNSLA!



CECCHI



Rött vin

Poggio al Leone Morellino di Scansano Riserva 2022

Famiglia Cecchi



Pris 169 kr
nr 9222801 - 750 ml

Ursprung Maremma Morellino di Scansano Toscana

Druvor Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%

Vinmakare Miria Bracali

Alk. halt 14.5% **Totalsyra** 5,6 **Restsocker** 1,1

Jordmån: Väldränerade jordar med sandsten med nedbruten sten

Information: Val delle Rose köptes av familjen Cecchi 1996 och har sedan dess vuxit till en betydande egendom i området kring Grosseto. Sedan 2021 är egendomen ekologiskt certifierad, och arbetet i vingårdarna utgår från att bevara Maremmas egen karaktär snarare än att tona ned den. Vingården Poggio al Leone la Mozza ligger på 150 möh nära den toskanska kusten där svalkande havsbrisar balanserar de många soltimmarna. Etiketten bär också en symbolisk berättelse där djuret anspelar på Diana, jaktens gudinna, eftersom jakt historiskt har varit en del av Maremmas kultur och landskap. Djuret blickar framåt, medan kvinnan vänder blicken bakåt mot rosen, Val delle Roses egen symbol. Motivet visar balansen mellan rörelse och minne: innovationen riktas mot det som ligger framför, utan att förlora kontakten med traditionen.

Karaktär: Rubinröd i färgen och med en doft av röda och mörka bär, plommon, torkade örter samt lätt kryddiga inslag och läder från fatlagringen. Fyllig och intensiv i smaken med mjuka, närvarande tanniner. Syran håller ihop vinet och faten bidrar med krydda och struktur. Avslutet är långt med en kombination av mörk frukt, örter och lätt rostad krydda.

Vinifiering: Kallmaceration före jäsning, vilket hjälper till att extrahera färg, arom och struktur på ett kontrollerat sätt. Jäsning i rostfria ståltankar, vilket bevarar frukten samtidigt som vinet får tillräcklig extraktion för att bära sin Riserva-stil.

Lagring: Vinet lagras i 12 månader på barrique och tonneaux, följt av minst 9 månaders flasklagring innan försäljning. Kombinationen av mindre och större ekfat ger kryddighet och textur.

Passar till: Grillat eller långbakat nötkött, lamm med rosmarin och vitlök, viltfågel, vildsvinsragu eller mustiga pastarätter med svamp och tomat. Det är också ett fint val till lagrade hårdostar såsom Gruyère eller Comté.

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.