KVALITÉ & KÄNSLA!

CECCHI



Vitt vin

Vermentino Litorale 2022

Famiglia Cecchi

Pris 179 kr
nr 7234001 - 750 ml

Ursprung Maremma Toscana

Druvor Vermentino 100%

Vinmakare Miria Bracali

Alk. halt 13% **Totalsyra** 4,9 **Restsocker** 1,0

Jordmån Sandsten.

Information Vermentino är en druva som gör sig bäst i kustnära och solrika regioner precis som en av Toscanas mest intressanta vinregioner Maremma och det är just därifrån detta vin kommer.

Karaktär Färgen är blekgul och gyllene inslag. Doften har intensiva fruktiga aromer av sommarmogna frukter. Smaken är generöst och aromatisk med en fin struktur och bra syra som ger ett fräscht avslut.

Vinifiering Jäsning sker på temperaturkontrollerad ståltank under cirka 15 dagar utan skal.

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

Passar till Fisk, skaldjur och till och med en risotto.

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.