



KVALITÉ & KÄNSLA!



CECCHI



Rött vin

Chianti Classico Storia di Famiglia Organic 2024

Famiglia Cecchi



Pris 139 kr

nr 7327301 - 750 ml

Ursprung Chianti Classico Toscana

Druvor Sangiovese 90%, Inhemskas druvor 10%

Vinmakare Miria Bracali

Alk. halt 13%

Jordmån Större delen av druvorna kommer från Cecchis egendom Villa Cerna i Castellina in Chianti, Chianti Classico. Majoriteten av jorden där druvorna kommer från är albarese som är en alkalisk kalkrik jord. Albarese är också förmodligen den mest berömda jordmånen för just Chianti Classico då den ger väldigt polyfenolrika viner med elegans, finess och stor lagringspotential. En del av jorden är också lerjord vars druvor adderar mer struktur och kropp till vinet.

Information Med det här vinet vill Cecchifamiljen visa upp familjens snart 130-åriga historia (Storia di Famiglia) i Chianti Classico. Detta genom respekt för traditionen och på bästa sätt visa upp vad sangiovese kan leverera med Chianti Classicos terroir.

Karaktär Ett elegant vin med en nyanserad doft med inslag av skogshallon, körsbär, jordgubbar och viol. Smaken är rik med välbalanserad syra och lång eftersmak.

Vinifiering Jäsning och maceration sker på temperaturkontrollerad ståltank under 18 dagar.

Lagring Större delen av vinet lagras en tid på temperaturkontrollerade ståltankar men en del även på äldre, generellt sett franska barriquer, under 10-12 månader för att ge en viss karaktär till vinet men där faten inte ska ta överhand.

Passar till Kött- och kyckling, hårdostar, eller gärna tomatbaserade vegetariska rätter.

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 vingårdar 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 nedärvt, 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.