KVALITÉ & KÄNSLA!

Rött vin

CECCHI

Cecchi Chianti Classico Organic 2024

Famiglia Cecchi

Pris 169 kr
nr 284201 - 750 ml

Ursprung Chianti Classico Toscana

Druvor Sangiovese 95%, Cabernet Sauvignon 5%

Vinmakare Miria Bracali

Alk. halt 13% **Totalsyra** 5,25 **Restsocker** <3

Jordmån Kalkrik jord, med lera och konglomerat.

Information Natur och miljö har alltid varit en viktigt del i vinmakningen för familjen Cecchi. Med respekt för naturen har de skapat denna fantastiska Chianti Classico med uteslutande ekologisk frukt. Druvorna kommer från en ca 8 hektar stor vingård i hjärtat av Chianti Classico. Skörden för Sangiovese började i mitten av september medan Cabernet Sauvignon skördades något senare med start i början av oktober. Förutom att vinet är ekologiskt är det även certifierat med Equalitas, vilket bevisar att vinet är tillverkat på ett hållbart sätt från odling till produktion.

Karaktär En härligt röd, frisk och fruktig Chianti Classico med toner av körsbär, blåbär, plommon, kakao, salvia och vanilj.

Vinifiering Efter avstjälkning pressades druvorna varsamt. Musten jäste sedan i ca en vecka på rostfria ståltankar.

Lagring 50% av vinet har lagrats 12 månader på ett år gamla, 225-liters franska ekfat.

Passar till utmärkt till italienska läckerheter så som antipasti, en lyxig pizza med buffelmozzarella samt rätter av lamm och nöt. Även en fin match till tomatbaserade rätter samt det vegetariska köket.

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.