



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Cecchi Toscana Sangiovese 2022

Famiglia Cecchi



CECCHI



Pris 95 kr
nr 231201 - 750 ml

Ursprung Toscana

Druvor Sangiovese 90%, Merlot 10%

Vinmakare Miria Bracali

Alk. halt 13% **Totalsyra** 5,1 **Restsocker** 3,9

Jordmån Kalkrik jordmån.

Information Cecchifamiljen har här skapat ett kritikerrosat vin som är tillgängligt för de flesta. Tidigare årgång av vinet fick 90 poäng av den berömda vintidningen Wine Spectator och det för ett vin som bara kostar 89 kronor i Sverige.

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 temperaturkontrollerad ståltank 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.

Om producenten

Familjen Cecchi har legat i framkant i den italienska vinnaringen i mer än 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. Hjärtat i verksamheten är Villa Cerna som ligger vackert belägen på en kulle ovanför staden Castellina i i hjärtat av Chianti Classico. Även om Chianti är basen har Cecchi satsat på vingedomar också i andra intressanta områden i Toscana som Maremma, San Gimignano, Nobile di Montepulciano och Morellino di Scansano. De äger också egendomen Tenuta Alzatura 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 Cecchi har genomfört ett antal åtgärder för att minimera miljöpåverkan i sina vinanläggningar. Cecchis viner speglar tydligt sitt ursprung och är resultatet av en harmonisk balans mellan tradition och förnyelse.