

# FAMIGLIACECCHI



DOCTORWINE.IT – 30 NOVEMBRE 2019

## **Brasato di manzo al vino rosso**

**Il brasato al vino è un classico della cucina italiana. Lo serviamo in tavola con il Coevo della Famiglia Cecchi.**

### **Ingredienti per 6 persone:**

*1,5 kg di carne bovina (vena o cappello di prete), 1 bottiglia di vino rosso, 1 cipolla, 2 carote, 2 coste di sedano, 3 chiodi di garofano, 1 spicchio d'aglio, 2 foglie di alloro, cannella, 3 grani di pepe di Sichuan, 1 rametto di rosmarino, olio extravergine d'oliva, sale*

### **Preparazione:**

Prendere il trancio di carne, asciugarla dall'eventuale residuo di sangue e porla in una capiente terrina. Mondare le verdure, tagliarle a cubetti e trasferirle nella terrina con la carne e le spezie; aggiungere il vino, coprire con pellicola per alimenti e lasciar marinare il tutto per 12 ore in un posto fresco.

Trascorse le 12 ore, levare la carne dalla marinata, porla su un tagliere e asciugarla delicatamente con della carta da cucina.

Mettere l'olio in una casseruola e far rosolare la carne circa 5 minuti per lato, fino ad ottenere la crosticina tipica degli arrosti.

Prelevare le verdure e le spezie dalla marinata e aggiungerle alla carne in cottura. Cuocere le verdure con la carne per circa 15 minuti in modo che inizino a intenerire, quindi salare e versare anche la marinata (eventualmente riscaldata qualche minuto in microonde) sulla carne e le verdure; coprire con un coperchio e lasciar sobollire per oltre 2 ore a fuoco bassissimo. Aggiungere brodo caldo se si dovesse asciugare troppo.

Una volta brasata la carne, toglierla dalla casseruola e mantenerla in caldo.

Per preparare la salsa che la accompagnerà passare tutte le verdure insieme al vino con un mixer ad immersione e rimettere il sugo ottenuto sul fuoco per farlo addensare. Regolare di sale.

Portare a bollire per qualche minuto, quindi versare ancora caldo sul brasato affettato e servire.

# FAMIGLIACECCHI

## **Vino in abbinamento:**

*(a cura di Stefania Vinciguerra)*

## **Coevo Toscana Igt Famiglia Cecchi**

Rubino granato intenso. Avvolgente e molto nitido al naso, con raffinati sentori di mirtillo e amarena, poi lieve tamarindo e spezie dolci. Sapore deciso, giovanile, con tannini serrati ma eleganti, corposo e agile al tempo stesso, vellutato e molto persistente.

*Zona di produzione:* Castellina in Chianti per sangiovese e cabernet sauvignon (vigneti a 250 metri di altitudine media); Maremma Toscana per petit verdot e merlot (200 metri). La tipologia di terreno è medio impasto alcalino a Castellina in Chianti e arenaria quarzosofeldspatica con buona presenza di scheletro in Maremma.

*Vitigni:* sangiovese 60%, merlot 20%, cabernet sauvignon 15% e petit verdot 5%, con una resa per ettaro di 45 quintali. La densità di impianto è di 5000 piante per ettaro e il sistema di allevamento cordone speronato.

*Produzione:* fermentazione alcolica in acciaio a temperatura 25-30°C, terminata in presenza delle bucce. Tempo di macerazione due settimane per tutte le varietà, Maturazione per 18 mesi in barrique e tonneau. Affinamento in bottiglia oltre 12 mesi.

*Gradazione alcolica:* 13.50% Vol.