

FAMIGLIACECCHI

Italia a Tavola

ITALIA A TAVOLA – GIUGNO 2019

Vino

Castello Montauto e Val delle Rose L'anima fresca di Cecchi


Dopo oltre 125 anni di storia, la realtà di Cecchi comprende oggi 6 aziende tra Toscana e Umbria. Dalla storica Villa Cerna a Villa Rosa nel comune di Castellina in Chianti nella Docg del Chianti Classico, passando per Alzatura a Montefalco in Umbria con il Sagrantino, Montalcino per il Brunello e poi Castello Montauto a San Gimignano e Val delle Rose in Maremma. Sono queste ultime due aziende che rendono protagonisti nei ristoranti delle vacanze (e non solo) i propri vini bianchi rispettivamente con la Vernaccia di San Gimignano e con Litorale e Cobalto Val delle Rose.

La Vernaccia di San Gimignano Castello Montauto è un vino Docg 90% Vernaccia e 10% Chardonnay. La vinificazione è in bianco con macerazione prefermentativa a freddo e un affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia. Il risultato è un vino di profumo fine, intenso al gusto, che si rivela equilibrato con una giusta acidità e persistenza, caratteristiche che lo rendono ideale per risotti, piatti a base di pesce e formaggi.

Val delle Rose significa vigneti per circa 200 ettari nel cuore della Maremma. Interessante la visita alla cantina di oltre 4mila m², oggi dotata della tecnologia più avanzata. È da questa realtà che nasce Litorale, un bianco ottenuto da uve Vermentino che interpreta perfettamente il territorio da cui proviene. Ha un profumo fruttato molto intenso mentre al



palato si evidenzia un'importante nota aromatica unita ad una piacevole persistenza. Particolarmente indicato sul pesce, è ideale anche come aperitivo. Anche Cobalto è un Vermentino, ma con una particolare e originale vinificazione: il 50% fermentato in legno, il 34% in anfora e il 16% in acciaio. Importante è la sua maturazione perché per 10 mesi rimane a contatto con i propri lieviti nei diversi contenitori. Il risultato è un grande vino bianco di colore intenso, con un'eccellente

brillantezza. L'intreccio fra le note fruttate della parte fermentata in acciaio e la sapidità e mineralità conferite dall'anfora si esaltano in maniera magistrale con le note finemente tostate del legno, fino a confluire in un'esplosione di erbe aromatiche che richiamano la complessità della macchia mediterranea.  cod 60945

Famiglia Cecchi
località Casina dei Ponti 56 - 53011
Castellina in Chianti (SI) - Tel 0577 54311
www.famgliacecchi.it