

FAMIGLIA CECCHI

Italia a Tavola

ITALIAATAVOLA.NET – 10 APRILE 2019

Cecchi al Vinitaly con chef Trapani Vini toscani con piatti stellati



Link al video: <https://www.italiaatavola.net/vino/aziende-e-cantine/2019/4/10/cecchi-vinitaly-chef-trapani-vini-toscani-piatti-stellati/60259>

AVinitaly si è rinnovato l'appuntamento del "lunedì goloso" di Famiglia

Cecchi. Negli ultimi 10 anni sono passate tante stelle Michelin che hanno accompagnato i vini della ultracentenaria Casa di Castellina in Chianti.

FAMIGLIACECCHI

Per questa edizione Andrea e Cesare **Cecchi** hanno scelto la cucina di Cristoforo Trapani del ristorante La Magnolia all'Hotel Byron di Forte dei Marmi. Per esaltare i due vini di Val delle Rose Litorale Vermentino e Litorale Rosato e il Chianti Classico Docg 2016 di Villa Rosa Ribaldoni il giovane chef ha proposto Pizza frita con pomodoro di San Marzano e pecorino toscano, Palamita con ceci al curry e cipolla marinata, Polpo fagioli e ketchup di pomodoro, Mesca Francesca con frutti di mare e crema di fagioli schiacciati, Risotto ai 4 pomodori con burrata e limone, crepinette di agnello con fave, pecorino e tartufo nero quindi Babbà, crema pasticciara e frutti di bosco, per finire con sfogliatelle napoletane.



Giacomo Tarquini (direttore marketing Cecchi)

Litorale Vermentino è un bianco profumato e intenso compagno ideale di serate estive. Il colore è giallo paglierino con lievi riflessi dorati, ha un profumo fruttato molto intenso che ricorda frutta estiva matura. Al palato si evidenzia una nota aromatica importante unita ad una piacevole persistenza. Il Rosato è ottenuto al 100% da uve di Sangiovese, vinificato in bianco con leggera pressatura. Si caratterizza per la sua naturale freschezza e tipicità varietale. È adatto come aperitivo oppure in abbinamento con primi di pasta, preparazioni vegetariane o piatti di pesce dai sapori intensi. Villa Rosa Ribaldoni è un Chianti Classico Docg

FAMIGLIA CECCHI

ottenuto al 100% da uve di Sangiovese.

Si presenta di un colore rosso rubino abbastanza fitto. Al naso spiccano intense note fruttate che si integrano ad un lieve e delicato sentore di legno tostato e spezie. L'ingresso in bocca è avvolgente, il sorso è fresco, vibrante, sapido, con tannini morbidi e vellutati. Lungo e persistente il finale.

Per informazioni: www.cecchi.net