



CECCHI



Chianti Governo all'uso toscano

Denominazione: Chianti DOCG
Zona di produzione: Colline Toscane
Vendemmia annata: 2016
Numero bottiglie: 60.000

Uvaggio: Sangiovese 90%, altre varietà complementari 10%
Altitudine media dei vigneti: 260 Metri s.l.m.
Tipologia di terreno: Medio Impasto, alcalino
Resa per ettaro: 70 q
Densità di impianto: 5000
Sistema di potatura: Cordone speronato

Vinificazione: Doppia Fermentazione in Rosso a temperatura controllata
Temperatura di Fermentazione: 26 °C
Durata di Fermentazione: 14 giorni
Affinamento in Bottiglia: Minimo 5 mesi

Gradazione alcolica: 13 %
Temperatura di servizio: 16-18 °C

Note dell'enologo: Cecchi ha deciso di produrre il Chianti Governo per ripercorrere un antico metodo che ha contraddistinto i vini dell'area chiantigiana nell'Ottocento e nei primi del Novecento, apponendo così la propria firma ad un vino che esprime una evidente connotazione di piacevolezza. Il risultato è frutto di una vinificazione che si svolge in due momenti diversi: nel primo si produce un vino fruttato al quale successivamente viene aggiunto un mosto proveniente da uve selezionate che vengono fatte sovra-maturare in campo dopo un diradamento tardivo. Il vino rifermenta a temperatura controllata con lo scopo di conferire una struttura piacevole, ricca di residui zuccherini, dal carattere unico ed invitante.

Abbinamenti: Ideale con primi piatti della tradizione toscana e formaggi stagionati.

FAMIGLIA CECCHI

Cecchi

Loc. Casina dei Ponti 56 53011 Castellina in Chianti Siena - Italy
Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150
email: cecchi@cecchi.net www.cecchi.net