



# CECCHI



## Sangiovese di Toscana

**Denominazione:** Toscana I.G.T.  
**Zona di produzione:** Toscana  
**Vendemmia annata** 2016

**Uvaggio:** Sangiovese 90% , Altre varietà complementari 10%  
**Altitudine media dei vigneti:** 250 Metri s.l.m.  
**Tipologia di terreno:** Medio Impasto, alcalino  
**Resa per ettaro:** 90 q  
**Densità di impianto:** 5000  
**Sistema di potatura:** Guyot, Cordone speronato

**Vinificazione:** Tradizionale in rosso a temperatura controllata  
**Temperatura di Fermentazione:** 26 °C  
**Durata di Fermentazione e Macerazione:** 15 giorni  
**Affinamento:** Minimo 2 mesi in bottiglia

**Temperatura di Servizio:** 16 °C  
**Gradazione alcolica:** 13 % vol

**Note organolettiche:** Cecchi è stato tra i primi a imporre all'attenzione del mondo le grandi qualità del vitigno Sangiovese, per ciò che riguarda un aspetto raramente sottolineato. Per questo vino si è posto l'accento sulla sua immediatezza, qui l'uva è interpretata per un vino di struttura moderata e piacevole freschezza. Di colore rosso rubino con evidenti riflessi violacei, ha un profumo fruttato delicato che ricorda la viola ed il giaggiolo. In bocca si evidenzia la buona struttura ben integrata alla freschezza.

**Abbinamenti:** salumi e piatti a base di carne si consiglia di servire questo vino quando è giovane

---

### Cecchi

Loc. Casina dei Ponti 56 53011 Castellina in Chianti Siena – Italy  
Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150  
email: [cecchi@cecchi.net](mailto:cecchi@cecchi.net) [www.cecchi.net](http://www.cecchi.net)