



OINOSVIVEREDIVINO.IT – LUGLIO 2020

Chianti Classico Docg Storia di Famiglia 2017: l'ultima pagina di un racconto secolare



Il Chianti Classico Storia di Famiglia è una delle etichette più rappresentative dell'azienda vitivinicola toscana Cecchi: un vino che, anno dopo anno, vendemmia dopo vendemmia ha segnato i capitoli della storia imprenditoriale della cantina, iniziata nel lontano 1893 con il fondatore Luigi Cecchi, naso raffinatissimo ed imprenditore lungimirante.

Questo Chianti Classico DOCG, che appartiene alla linea Gli Scudi rappresenta (insieme al Chianti Classico DOCG Riserva di Famiglia e al Chianti Classico DOCG Gran Selezione Valore di Famiglia) l'eccellenza della produzione vinicola del marchio: un simbolo della toscana, dell'accessibilità e dell'affidabilità che da sempre hanno caratterizzato i vini Cecchi.



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Il Chianti Classico DOCG Storia di Famiglia nasce dalle uve provenienti da magnifici vigneti situati all'interno del Comune di Castellina in Chianti. Le viti crescono a 250 metri slm, su terreni alcalini a medio impasto, con buona presenza di scheletro. Questi tratti conferiscono piacevolezza ed eleganza al vino che, con la vendemmia 2017, si presenta di grande struttura e complessità aromatica.

La 2017 è stata una delle annate più siccitose degli ultimi anni, che ha richiesto una grande attenzione nella conduzione agronomica. Dal mese di maggio infatti le precipitazioni sono state quasi del tutto assenti, con temperature costantemente sopra la media stagionale che hanno portato stress idrico e un conseguente abbassamento delle rese in vendemmia. Scarse e proprio per questo motivo estremamente preziose, le precipitazioni del mese di settembre hanno invece permesso alle uve di completare in maniera molto positiva il processo di maturazione.

In cantina, la vinificazione è tradizionale; dopo un periodo di fermentazione e macerazione di 18 giorni è previsto un affinamento in bottiglia di almeno due mesi.

Il Chianti Classico DOCG Storia di Famiglia ha colore rosso rubino carico che con l'invecchiamento tende al granato. Al naso spiccano i sentori di frutta scura e spezie, che ritornano anche al palato. È un vino accessibile, morbido e strutturato, dal finale intenso e persistente.