



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI



Enocibario
vini, gastronomia & viaggi

ENOCIBARIO.IT – 30 GIUGNO 2020

CHIANTI CLASSICO DOCG STORIA DI FAMIGLIA 2017



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 Riserva di Famiglia e al Chianti Classico DOCG Gran Selezione Valore di Famiglia) l'eccellenza della produzione vinicola del marchio: un simbolo della toscanía, dell'accessibilità e dell'affidabilità che da sempre hanno caratterizzato i vini 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



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

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.

Chianti Classico “Storia di Famiglia”

Denominazione: Chianti Classico D.O.C.G.

Zona di produzione: Castellina in Chianti - Siena Vendemmia annata 2017

Numero bottiglie 900.000

Uvaggio: Sangiovese 90%, Altre varietà complementari 10% Altitudine media dei vigneti: 250m s.l.m.

Tipologia di terreno: Medio Impasto alcalino con presenza pietrame Resa per ettaro: 70 q. Densità di impianto: 5000. Sistema di potatura: Cordone speronato

Vinificazione: Tradizionale in Rosso a temperatura controllata Temperatura di Fermentazione: 26 °C

Durata di Fermentazione e Macerazione: 18 giorni Affinamento: Minimo 2 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 18 °C Gradazione alcolica: 14 % vol



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Note organolettiche: Protagonista tra i vini Cecchi, il Chianti Classico è esportato in tutto il mondo. E' questo il vino in cui l'azienda si identifica maggiormente. Il suo alto profilo è il frutto di una lunga e consolidata esperienza. La famiglia Cecchi ha sempre creduto in questa denominazione che rappresenta il passato, il presente e soprattutto il futuro dei vini toscani. Il vitigno principale è naturalmente il Sangiovese. Di colore rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento, fine al naso, al gusto è intenso e persistente, la sua struttura è ampia e di grande equilibrio, di grande armonia.

Abbinamenti: arrostiti e carni alla griglia