

FAMIGLIACECCHI



SPAZIOVINO – 28 MARZO 2019

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2016-2015

28 Марта 2019

Вина топовой категории Кьянти Классико двух выдающихся урожаев



Текст: Карина Согоян
Фото: Карина Согоян

Вина гран селекционе выходят в продажу позднее других категорий кьянти классико. Минимальный порог выдержки определен 30 месяцами. Многие хозяйства его продлевают. В этом году продажа формально открыта для гран селекционе 2016 года, но большинство новых релизов относится к урожаю 2015 года.

Это отражено и в наших рекомендациях: вин 2016 года немного, зато 2015 год представлен очень полно (плюс [вот еще некоторые вина 2015 года](#), которые были выпущены ранее).

Оба винтажа – 2016 и 2015 – достойны самого пристального внимания. Они были превосходны. Виноградарский сезон 2016 года вошел в историю как очень ровный, без потрясений. Вина, как следствие, отличаются великолепным внутренним балансом. Винтаж-2015 был жарким, но без особого стресса для лоз, с выраженным перепадом дневных и ночных температур. Вина получились богатые и экспрессивные.

Дегустация проходила во Флоренции. Вот наш выбор.

FAMIGLIACECCHI

Famiglia Cecchi - Cecchi Chianti Classico Gran Selezione Valore di Famiglia 2015

100% Санджовезе, 13 000 бутылок. Плотный темно-гранатовый цвет с рубиновым отблеском. Интенсивный аромат построен на доминанте пряных трав, перемешанных со свежераздавленной вишней и ежевикой с добавлением глины. Вкус немного в противовес тонкий и изящный, с велюровыми танинами, цветами и сочными ягодами. При этом вино абсолютно сбалансировано и гармонично. 92

Famiglia Cecchi - Villa Rosa Chianti Classico Gran Selezione Villa Rosa 2015

100% Санджовезе, 13 000 бутылок. Гранатово-рубиновый цвет. Тонкий слоистый аромат сплетен из кожи, красных ягод смородины, темной черешни, кизила, цветов пиона, присыпанных щепоткой мха, пряных трав и кофе. Мягкое, объемное, обволакивающее, с тонкой текстурой и отличным балансом, шелковыми танинами. Долгий минеральный вкус. Элегантное классическое вино. 94