

Degustazione vini

Chianti Classico Riserva D.O.C.G. Cecchi

Il Chianti Classico Cecchi Riserva è sicuramente il vino più rappresentativo di questa storica cantina toscana. La tipologia Riserva viene prodotta solo nelle annate dove le uve esprimono una qualità tale da permettere allo strutturato vino ottenuto l'affinamento in piccole botti di rovere per 12 mesi con un minimo successivo riposo in bottiglia di 3 mesi. Dall'intenso colore rubino, all'olfatto evidenzia spiccate note di frutta rossa matura seguite da toni speziati e tostati. Al gusto si offre pieno, elegante e carezzevole con un

finale sapido-minerale perfettamente disegnato.

Comune/area di produzione: comune di Castellina in Chianti, porta d'accesso al cuore del Chianti Classico DOCG.

Vitigno: Sangiovese 90%, altre varietà come da disciplinare 10%.

Vigneto: i vigneti Cecchi, posizionati ad un'altitudine media di 250 mt s.l.m., sono impiantati su terreni di natura calcareo-argillosa con presenze di sabbie gialle e fossili marini.

La Cantina: Cecchi rappresenta una delle realtà vitivinicole più importanti

della Toscana ed ha accompagnato, attraverso il succedersi delle generazioni, l'evolutivo percorso del vino italiano che, da prodotto contadino, è diventato emblema di eccellenza nazionale conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. Cecchi è presente nei territori più amati della Toscana soprattutto nella denominazione del Chianti Classico e in Maremma. Ad oggi, conta quattro tenute nella regione e una in Umbria. I vini prodotti sono, per la maggioranza, a denominazione d'origine.

Manzo alla pancetta con patate al forno

Come gustarlo

- 700 g di filetto di manzo
- 200 g di pancetta tesa a fettine
- 2 rametti di salvia
- 2-3 rametti di rosmarino
- brodo vegetale
- 500 g di patate
- olio extravergine di oliva
- 2 spicchi d'aglio
- sale e pepe

1. Sbucciate le patate, tagliate a metà, in senso orizzontale e dividete ciascuna metà in 4-6 spicchi. Tuffateli per 3-4 minuti in acqua bollente salata e sgocciolateli. Trasferiteli sulla placca foderata con carta da forno bagnata e strizzata e irrorateli con un filo d'olio, poi salate e pepate. Unite 2 spicchi d'aglio schiacciati e 1 rametto di rosmarino e cuocete le patate in forno già caldo a 200 °C per circa 40 minuti, finché saranno dorate e croccanti.

2. Intanto, tritate insieme le foglie di salvia e di rosmarino. Massaggiate la carne con sale e pepe, poi passatela nel trito di erbe. Stendete un foglio di pellicola sul piano di lavoro e disponetevi le fettine di pancetta parallele in senso verticale, sovrapponendole leggermente e creando un rettangolo della stessa misura della carne. Disponetevi al centro il filetto e avvolgetelo, aiutandovi con la pellicola, quindi eliminatela e legare l'arrosto con spago da cucina.

3. Trasferite la carne in una teglia leggermente unta d'olio e cuocetela in forno già caldo a 230 °C per circa 10 minuti, girandola almeno una volta. Abbassate la temperatura a 200 °C e proseguite la cottura dai 15 ai 20 minuti, secondo il grado di cottura che preferite, girando la carne spesso, senza forarla e aggiungendo gradualmente poco brodo, se il fondo tende ad asciugarsi. Avvolgete la carne con un foglio di alluminio e fatela riposare per 10 minuti sotto un peso. Servite la carne tagliata a fettine sottili accompagnata dalle patate.

Servitelo così

Ad una temperatura di 16/18 °C per enfatizzarne le notevoli qualità organolettiche. Si abbina perfettamente a carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

	30 min.
	1 h 15 min.
	4 persone
	224 kcal

