

FAMIGLIA CECCHI

i Grandi
Vini

I GRANDI VINI – OTTOBRE 2019



COEVO CAMBIA VESTE PER IL DECENNALE

CECCHI FESTEGGIA I PRIMI DIECI ANNI DEL VINO ICONA
DELL'AZIENDA, SINTESI DI UN PERCORSO MOLTO IMPORTANTE
E PROFONDO NELLA STORIA DELLA CASA VINICOLA TOSCANA

FAMIGLIA CECCHI



UNA NUOVA VESTE
PER COEVO:
LA PARTE SUPERIORE
E LA PARETE DELLA
CAPSULA SONO
PERSONALIZZATE CON
IL LOGO. È STATO
CREATO UN COLLARINO
CON IL NUMERO 10 E
IL DESIGN CENTRALE
DELL'ETICHETTA
MOSTRA LA
STILIZZAZIONE
DI UNA CLESSIDRA

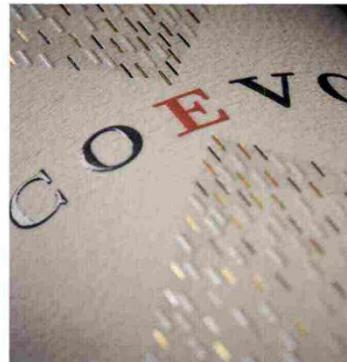


Per compiere grandi passi non bisogna solo pianificare ma anche sognare e credere. E questo i fratelli Cesare e Andrea Cecchi, dal 2004 alla guida di una delle realtà vinicole più prestigiose della Toscana, lo sanno molto bene. Un insegnamento trasmessogli dal padre, il Cavaliere Luigi Cecchi che a sua volta l'ha imparato dal padre Cesare e dal nonno Luigi, fondatore nel 1893 dell'azienda di Castellina in Chianti. A dieci anni dalla sua uscita la casa vinicola Cecchi, che oggi conta sei realtà tra la Toscana e l'Umbria, festeggia il suo rosso di famiglia, Coevo. Nato nel 2006 dalle terre del Chianti Classico e della Maremma, Coevo è un vino iconico, il cui obiettivo è quello di marcare il tempo, dando un segnale profondo di sintesi storica e produttiva, sia per la famiglia Cecchi che per la produzione vinicola toscana in generale.

"Per celebrare questo importante anniversario - spiegano Cesare e Andrea Cecchi - abbiamo deciso di dargli una nuova veste, con l'obiettivo di rendere più attuale l'immagine globale della bottiglia e dare all'etichetta una migliore visibilità. Coevo è il frutto della nostra conoscenza, del nostro sentimento, pensiero, desiderio. Rappresenta la sintesi del nostro passato, testimonianza dei nostri territori, riferimento per il presente ma soprattutto per il futuro". Coevo Toscana IGT viene prodotto seguendo una filosofia semplice nell'ideazione ma estremamente complessa nella realizzazione: ottenere la massima qualità possibile per ogni annata. "Qualità organolettica, gusto moderno, cultura, sono elementi dinamici che si evolvono e grazie all'uomo variano nel tempo - aggiungono. Per questo motivo l'uvaggio di Coevo può variare a seconda della vendemmia, mantenendo comunque sempre l'elemento base che lega la famiglia Cecchi al proprio territorio: l'uva Sangiovese".

Coevo è composto da quattro vitigni provenienti da zone diverse della Toscana. La percentuale maggiore va all'uva Sangiovese, che dona il carattere e l'impronta più autenticamente, storicamente regionale. Insieme al Sangiovese è presente il Cabernet Sauvignon, il Petit Verdot e il Merlot. I vini derivati dalle diverse uve subiscono una maturazione di un anno in legni diversi: barrique, con una buona percentuale di legni nuovi e tonneau da 500 litri in gran parte di secondo passaggio. Successivamente le varietà vengono assemblate e lasciate riposare per sei mesi. Il risultato è un rosso dotato di grande carattere.

EN - Coevo gets a new look for its tenth anniversary. Cecchi celebrates the first ten years of its iconic wine, the result of a significant and profound journey through the history of the Tuscan vintner. Taking great leaps forward not only requires planning but also dreaming and believing. And the Cecchi brothers, Cesare and Andrea, who have been leading one of the most prestigious winemakers in Tuscany since 2004 know this very well. They were taught by their father, Cavaliere Luigi Cecchi who was in turn taught by his father Cesare and grandfather Luigi, the founder of the Castellina in



Chianti estate in 1893. Ten years after its release, the Cecchi winery, which now counts six sites between Tuscany and Umbria, is celebrating Coevo, the family's red. Created in 2006 in the land of Chianti Classico and the Maremma, Coevo is an iconic wine, whose aim is to celebrate the passing of time, embodying a profound merging of history and production, for the Cecchi family as well as for Tuscan wine production in general.

"To celebrate this important anniversary - explain Cesare and Andrea Cecchi - we have decided to give the bottle a new, more modern look, with the aim of enhancing the label's global visibility. Coevo is the result of our know:ledge, our passion, our beliefs, our desires. It embodies our whole past, it bears witness to our land, it is a milestone for the present but especially for the future". Coevo Toscana IGT is produced following a simple philosophy in terms of concept but extremely complex in terms of implementation: obtaining the maximum possible quality for each vintage. "The organoleptic quality, modern taste and culture are dynamic elements that evolve and, thanks to man, vary over time - they add. That is why the Coevo blend may vary based on the harvest, all the while maintaining the basic element that binds the Cecchi family to their land: the Sangiovese grape." Coevo is composed of four vines originating from different areas of Tuscany. The greatest percentage is the Sangiovese grape, which lends it its character and its authentically and historically regional trait. The Sangiovese is blended with Cabernet Sauvignon, Petit Verdot and Merlot. The wines from the various grapes are aged for one year in different barrels; barriques, with a good percentage of new wood and 500-litre tonneaux mostly used for the second time. The varieties are then assembled and left to sit for six months. The result is a red with great character.

**Cecchi, Località Casina dei Ponti, 56
Castellina in Chianti
53011 Castellina in Chianti - Italia
+39 0577 543150
cecchi@cecchi.net
CECCHI.NET**