

FOOD&BEVERAGE – NOVEMBRE 2019



TOSCANA

Coevo **compie 10 anni** e presenta l'annata 2015

Mark Taylor

Punto di riferimento di Cecchi per il presente e soprattutto per il futuro, è un vino avvolgente al naso e dal sapore deciso, vellutato e persistente. Accompagnato da un innovativo restyling grafico



Andrea e Cesare Cecchi con Giorgio Pinchiorri e Annie Feolde alla presentazione della prima annata di Coevo all'Enoteca Pinchiorri di Firenze. Questo vino è un omaggio a due importanti zone viticole toscane, il Chianti Classico e la Maremma. A destra, la sede di Castellina in Chianti

Sono passati giusto dieci anni dalla prima presentazione sul mercato di Coevo, il vino che ha rappresentato la sintesi di un percorso molto profondo e importante nella storia di Cecchi. Voleva essere, è stato e continua a essere un punto di riferimento per il presente, ma soprattutto è un segnale per il futuro ed è un omaggio a due importanti zone viticole, il Chianti Classico e la Maremma. "Questo vino è frutto della nostra conoscenza, del nostro sentimento, pensiero, desiderio -condividono Andrea e Cesare Cecchi- Rappresenta la sintesi del nostro passato, memoria della nostra tradizione, testimonianza dei nostri territori, riferimento per il presente, ma soprattutto per il futuro".

Quest'anno, con un nuovo restyling grafico, è stata presentata sul mercato la vendemmia 2015. L'andamento climatico di quell'anno nel territorio del Chianti Classico, da dove provengono le uve di sangiovese e cabernet sauvignon di Coevo, è stato estremamente regolare, con un inverno freddo e relativamente asciutto che ha preceduto una primavera con un clima umido nei mesi di marzo e aprile e asciutto in quelli di maggio e giugno. Durante questo periodo le temperature sono state regolari e hanno favorito il perfetto sviluppo vegetativo della pianta, con un'ottima fase di fioritura e successiva allegagione delle uve. L'estate è stata piuttosto calda, facendo registrare alte temperature nel mese di luglio, pur mantenendo sempre ottime escursioni termiche tra giorno e notte che hanno garantito un perfetto sviluppo dei grappoli. Agosto è stato

interessato da alcune precipitazioni che hanno favorito un eccellente inizio della maturazione delle uve. La raccolta del sangiovese è avvenuta nella seconda metà di settembre, mentre quella del cabernet nella prima decade di ottobre.

Ci spostiamo in Maremma per il merlot e il petit verdot di Coevo. In questo territorio il 2015 è stato caratterizzato da un inverno mediamente fresco e una primavera asciutta e mite. I germogli sono apparsi in netto anticipo seguiti da una fioritura altrettanto precoce. La stagione estiva ha registrato un importante innalzamento delle temperature che si sono tuttavia riequilibrare a partire dalla seconda metà di agosto, garantendo alle uve un perfetto stato di maturazione. Il merlot è stato raccolto nella seconda metà di settembre, mentre il petit verdot nella prima decade di ottobre.

Il risultato è un vino dal colore rubino granato intenso. Avvolgente e molto nitido al naso, con raffinati sentori di mirtillo e amarena, poi lieve tamarindo e spezie dolci. Sapore deciso, giovanile, con tannini serrati ma eleganti, corposo e agile al tempo stesso, vellutato e molto persistente. Questo è Coevo 2015.

