

FAMIGLIA CECCHI

LA CUCINA ITALIANA

LA CUCINA ITALIANA – OTTOBRE 2019

LA CUCINA ITALIANA PER CECCHI

DIECI ANNI DI UN VINO SENZA TEMPO

UN ROSSO CHE VALORIZZA DUE TERRITORI TOSCANI STRAORDINARI
E LE MIGLIORI UVE, VENDEMMIA DOPO VENDEMMIA



Lanciato sul mercato nel 2009, Coevo, rosso iconico dell'azienda Cecchi, celebra l'importante compleanno con una nuova etichetta, che ne enfatizza l'immagine di vino elegante e contemporaneo. «Rappresenta la sintesi del nostro passato, la memoria della nostra tradizione, la testimonianza dei nostri territori; è il riferimento per il presente, ma soprattutto per il futuro», hanno commentato Andrea e Cesare Cecchi, ideatori di questo rosso capace di onorare l'essenza di due importanti zone toscane.

Il Coevo è un blend di quattro uve: sangiovese e cabernet, coltivate nel Chianti Classico, merlot e petit verdot, che provengono dalla Maremma. Con i suoi profumi di mirtillo, amarena e spezie dolci, è corposo e vellutato, ottimo in gioventù, eccellente dopo qualche anno di affinamento. Provatelo con arrosti e grigliate di carne, durante il pranzo della domenica, in famiglia o con gli amici più cari.

www.cecchi.net