

I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI DI LUCA MARONI – DICEMBRE 2019



FAMIGLIA CECCHI

Famiglia Cecchi

Casa Vinicola Luigi Cecchi & Figli Srl
Loc. Casina dei Ponti, 56, 53011 Castellina in Chianti, SI - tel +39 057754311 - fax +39 0577543150 - cecchi@cecchi.net - www.famigliacecchi.net - Responsabili della produzione: Andrea e Cesare Cecchi (Titolari), Luca Stortolani e Francesco Vitulli (Resp. Commerciali) - Anno avviamento: 1893 - Vini prodotti: 45 - €8.000.000 - Ettari: 300 - Uve acquistate: 56% delle uve - ❏ sì - ❏ sì - ❏ no

IL MIGLIOR VINO

Chianti

Governo all'Uso Toscano 2018 **96**

Consistenza: 31 - Equilibrio: 33 - Integrità: 32

Sensazioni: questo gran vino brilla anzitutto per l'integrità violacea e suadente della sua ciliegia nera. Un profumo di integrità ossidativa ed olfattiva che è raro godere effondersi in una limpidezza sì turgida e pura. Poi la potenza espressiva, la morbidezza, la rotondità della sua gliceriosa polpa e della sua lunghissima scia. Un palato dalla solesse morbido-tannico-acida di assoluta, elegantissima armonia. Un balsamo di mora di nitor enologico esecutivo cristallino. Uno fra i più suadenti rossi italiani dell'anno. Chapeau.

Informazioni: ❏ - 05/09/19 - ❏ A - €100.000 - ❏ Sangiovese 90%, altre varietà complementari 10%

GLI ALTRI VINI

TORREBONA CHIANTI 2018 **IP: 94**

C: 31 - E: 31 - I: 32 - ❏ - ❏: d.n.f. - ❏: Sangiovese

VALORE DI FAMIGLIA CHIANTI

GRAN SELEZIONE 2016 **IP: 91**

C: 32 - E: 30 - I: 29 - ❏ - ❏: 20.000 - ❏: Sangiovese

VILLA ROSA CHIANTI GRAN SELEZIONE 2016 **IP: 91**

C: 32 - E: 29 - I: 30 - ❏ - ❏: d.n.f. - ❏: Sangiovese

VERMENTINO TRENO DI MARE 2018 **IP: 91**

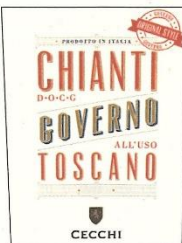
C: 30 - E: 30 - I: 31 - ❏ - ❏: d.n.f. - ❏: Vermentino

MONTEFALCO ROSSO TENUTA ALZATURA 2016 **IP: 90**

C: 32 - E: 29 - I: 29 - ❏ - ❏: d.n.f. - ❏: Sangiovese, Sagrantino, Merlot

CHIANTI 2017 **IP: 90**

C: 31 - E: 30 - I: 29 - ❏ - ❏: 1.300.000 - ❏: Sangiovese, Canaiolo, Colorino



Dal 1893 la Famiglia Cecchi è sinonimo di viticoltura in Italia e nel mondo. La storia dell'Azienda è un bellissimo racconto di famiglia scandito da passione, dedizione alla terra e brillante spirito imprenditoriale. Forte dell'esperienza viticola maturata in più di cento anni di amore per la campagna, oggi la Famiglia Cecchi affronta le sfide future con lo stesso entusiasmo di sempre.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 2018 **IP: 90**

C: 29 - E: 30 - I: 31 - ❏ - ❏: 13.300 - ❏: Vernaccia di San Gimignano 90%, Chardonnay 10%

MORELLINO DI SCANSANO 2018 **IP: 90**

C: 30 - E: 29 - I: 31 - ❏ - ❏: 40.000 - ❏: Sangiovese 90%, Merlot 10%

CHIANTI CLASSICO RISERVA DI FAMIGLIA 2016 **IP: 90**

C: 32 - E: 30 - I: 28 - ❏ - ❏: 60.000 - ❏: Sangiovese 90%, Colorino 10%

IL CILIEGIOLO VAL DELLE ROSE 2017 **IP: 90**

C: 30 - E: 29 - I: 31 - ❏ - ❏: d.n.f. - ❏: Ciliegiole

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA

POGGIO AL LEONE 2015 **IP: 89**

C: 32 - E: 29 - I: 28 - ❏ - ❏: d.n.f. - ❏: Sangiovese

RIBALDONI VILLA ROSA 2016 **IP: 87**

C: 32 - E: 28 - I: 27 - ❏ - ❏: d.n.f. - ❏: Sangiovese

Commento Conclusivo

Vini di eccellente piacevolezza in bella serie presenta la Famiglia Cecchi. Il Vermentino Treno di Mare 2018 con la sua densa morbidezza palatale evidenzia le doti enologiche di questo bicchiere: suadenza e fragranza di limpido e inossidato nitor che amplificano anche l'uovosità della Vernaccia di San Gimignano 2018. Di gran suadenza balsamica speziata fra i rossi, il Valore di Famiglia Chianti Gran Selezione 2016 e il Villa Rosa Chianti Gran Selezione 2016 si distinguono per la concentrazione, la morbidezza e l'eleganza olfattiva. Di una fruttosità ancora superiore i due vini migliori. Il Torrebbona Chianti 2018 è certo fra i più integri al profumo della tipologia. La sua polpa d'amarena e di ciliegia, inossidata e calibratamente speziata è d'assoluta nitidezza olfattiva. Il Chianti Governo all'Uso Toscano 2018, fra i migliori rossi italiani in assoluto evidenzia come la solesse morbido-tannica perfetta di sapore, la purezza e il turgore della sua ciliegia olfattiva possano innalzare ai vertici la piacevolezza di beva di un vino non nero né ultratannico nella sua fisionomia. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 90,69 (+2,28%); **QQT:** 9,49

Indici complessivi: C: 31,07 - E: 29,76 - I: 29,84