



CONDominio AMICO.NET
di Colombo 3000 S.r.l.

Condominio Amico.net 2 in 1

Un sito web per la trasparenza
Un gestionale per una facile amministrazione

[VISITA IL SITO](#)

News - Eventi - Leggi tutto »

VINNATUR GENOVA: I VINI NATURALI INCONTRANO LA CUCINA LIGUR
Domenica 21 e lunedì 22 gennaio la terza edizione di VinNatur Genova. Non solo un banco d'assaggio, ma cen ...[Leggi tutto»](#)

Sonnino ha il suo nuovo Principe dell'Olio 2017
Santina delle Fate Società Cooperativa vince il 9° Concorso "L'Olio delle Colline a Sonnino". 2° Antonio Trot ...[Leggi tutto»](#)

BRAVO PORTA L'INNOVAZIONE A SIGEP 2018
L'azienda vicentina, avanguardia nelle macchine per gelateria e gastronomia, presenta il nuovo Trittico Ge ...[Leggi tutto»](#)

BREGANZE DOC: UNA MASTER CLASS ALLA PRIMA DEL TORCOLATO
Una Master Class con Luca Gardini, il Fruttaio Tour nelle cantine e la

ViniSoave.it
VENETIAN AND ITALIAN
Wine Selection
on-line dal 1999

"DAL 1999 SELEZIONIAMO
PER VOI I MIGLIORI VINI"

[ACQUISTA ONLINE](#)

[Gli articoli](#)
[• Gastronomia](#)
[• Mondo vino](#)
[• Viaggi del gusto](#)
[• Mondo libro](#)
[• Viaggi e motori](#)
[• Fashion e Lusso](#)
[Le ricette](#)
[► Ricette del goloso](#)
[► Ricette giornalisti](#)
[► Ricette chef](#)

[Home](#) » [Zenit Claudio](#) » [Mondo vino](#) » [Famiglia Cecchi distribuisce i vini di Poggio Antico](#)



FAMIGLIA CECCHI DISTRIBUISCE I VINI DI POGGIO ANTICO

Nel 2018 la storica azienda chiantigiana festeggia i 125 anni di attività, traguardo importantissimo per una realtà imprenditoriale che, con assoluta linearità, è stata e rimane di proprietà della Famiglia Cecchi. Ed è proprio all'inizio di questo anno così importante, che viene firmato un contratto di distribuzione con una delle realtà di spicco del panorama enologico della zona di produzione del Brunello di Montalcino, Poggio Antico.

Dopo una fruttuosa esperienza di distribuzione di alcuni anni, maturata con l'azienda Castiglion del Bosco, Famiglia Cecchi si sposta di qualche chilometro sul territorio montalcinese, andando a collaborare con una delle più note aziende di Montalcino, Poggio Antico. La tenuta si trova nel versante sud ovest nell'omonima Località Poggio Antico, a 4 km da Montalcino in direzione Sant'Angelo in Colle, ed è costituita da un unico corpo di 200 ettari che comprende 33 ettari di vigneti e 3 ettari di uliveti e boschi.

Passione e rispetto per la natura, duro lavoro manuale in vigna, rese basse e tanta dedizione e pazienza in cantina, si uniscono per produrre e offrire il Brunello di Montalcino DOCG Riserva, il Brunello di Montalcino DOCG "Altero", il Brunello di Montalcino DOCG e il Rosso di Montalcino DOC.

Poggio Antico ha infatti deciso di puntare interamente sui vini della denominazione di Montalcino nel mercato domestico, potendo contare su 25,77 ettari a Brunello di Montalcino e 1,9 ettari a Rosso di Montalcino.

Federico Trost, il nuovo General Manager di Poggio Antico, evidenzia che "la collaborazione commerciale con Famiglia Cecchi è coerente con l'obiettivo di rafforzare la nostra presenza sul mercato nazionale in questa fase di rinnovamento, che prevede la conversione biologica, lo studio del

suolo della superficie vitata e la coltivazione esclusiva del vitigno Sangiovese”.

Famiglia Cecchi è un gruppo in cui il settore della “distribuzione” è ormai ben testato grazie alle partnership con la Maison di Champagne RM Collard Picard (2011-oggi), Castiglion del Bosco (2012-2017), Castelfeder (2015-oggi), Sorentberg e Julius Treis in Mosella (2015-oggi).

“Nel mercato domestico cresciamo costantemente sia con le nostre etichette che con le distribuzioni partner. I dati evidenziano incrementi superiori al 12% con i vini provenienti dalle nostre tenute Villa Cerna nel Chianti Classico, Val delle Rose in Maremma e Castello Montauto a San Gimignano e vicini all'10% con i vini in distribuzione. Siamo certi che con Poggio Antico saremo in grado di evidenziare ottimi risultati, posizionando il prodotto là dove merita di stare, ovvero nell'alta ristorazione, nelle enoteche selezionate, nell'hotellerie di lusso e negli store più importanti d'Italia” afferma Luca Stortolani, da sempre a fianco della famiglia come Direttore Commerciale Italia.

Nella foto: Federico Trost (GM Poggio antico) e Luca Stortolani (direttore commerciale Italia)

Claudio Zeni

ZeniClaudio

Famiglia cecchi distribuisce i vini di poggio antico

[Tutti gli articoli >](#)

Chi sono

Commenti (0)

Contatta



ZeniClaudio

Claudio Zeni, laureato in Letterature e Lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara', il I.o premio 'Primavera del prosecco', 'Amici della Chianina', 'Premio Tarlati', 'Scandiano', 'Sant'Angelo in Vado', 'Apicio', 'La bisaccia del tartufo', 'Burson'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della 'Wine Tour Cup' dell'Associazione 'Città del Vino'. Coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario 'Tartufo d'oro' di Gubbio. Unitamente al Presidente dei Cuochi di Arezzo organizza il concorso 'Penne bruciate', giornalisti ai fornelli dove a vincere è il 'piatto peggiore'. Autore con Leone Cungi del libro 'Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano).



Ricerca articoli per categoria

- » Gastronomia
- » Mondo vino
- » Viaggi del gusto
- » Mondo libro
- » Viaggi e motori
- » Fashion e Lusso
- » Ricette di goloso e curioso
- » Ricette dei giornalisti
- » Ricette degli chef
- » Home
- » Mappa del sito

Editore



Editore del Goloso & Curioso è la ditta Colombo 3000, un gruppo aziendale che si occupa da oltre 10 anni della... [Leggi tutto»](#)

Iscriviti alla Newsletter

Iscriviti per essere sempre aggiornato sul mondo del gusto

Email

