FAMIGLIA CECCHI

FIRENZE SPETTACOLO

FIRENZE SPETTACOLO – 9 SETTEMBRE 2019

HOT NEWS / i nostri EVENTI SPECIALI

Profonda conoscenza e passione per il **Sangiovese** sono all'origine di **Val delle Rose in Maremma**. Nel 1996 Cecchi acquista l'azienda a Poggio la Mozza nel cuore produttivo del **Morellino di Scansano**, 25 ettari vitati che con una piccola rivoluzione agricola vengono estesi a circa 100 ettari per il Sangiovese. Famiglia Cecchi è un'azienda-famiglia divenuta un faro del nuovo modo di lavorare con il vino a contatto con la natura e con uno sguardo attento a quello che ruota attorno, enoturismo e attività artistiche e culturali. Oggi più che mai non è infatti solo Chianti Classico, ma anche Montalcino e San Gimignano e appunto la Maremma che fornisce anche Merlot e Petit Verdot per il vino portabandiera Coevo, ai vertici delle preferenze di critica e pubblico. Alla serata partecipa anche il nuovo gioiello dal Chianti Classico, il cru "Ribaldoni" dalla nuova acquisizione Villa Rosa, storica realtà di Castellina e del Gallo Nero.

Arriva l'autunno e il vino italiano si prepara ad un'altra stagione dove dovrà dimostrare di essersi saputo rinnovare come comunicazione e approccio al mercato: con quale vino vi presentate al "ritorno a scuola"? Su cosa punterete per l'immediato futuro?
Avremo il restyling grafico di Coevo, il nostro vino bandiera a cui teniamo tantissimo. La nuova annata 2015 vanta una nuova veste che omaggia i 10 anni dalla prima bottiglia, disponibili da fine settembre. Per il resto punteremo sempre più su denominazioni, territorialità del vino, peculiarità dei suoli. Sempre più mono varietali che puntino su finezza, eleganza, piacevolezza.
Cambiamento climatico e vignaioli italiani: come siamo messi per il futuro?
Sono temi estremamente delicati, cardine del nostro lavoro e della comunità. L'impatto ambientale minimo è una strada che la famiglia percorre con convinzione, con l'obiettivo di tutelare il futuro ecologico dell'habitat circostante, nel rispetto delle persone, del paesaggio e del territorio. La sostenibilità, dunque, ha un carattere concreto e reale, che passa per due linee di condotta: tutela e miglioramento del patrimonio aziendale, agricolo e ambientale e recupero e impiego di nuove tecnologie per ridurre al minimo i consumi energetici e le risorse naturali necessarie alla produzione. Cecchi è stata agli inizi degli anni 90 la prima azienda toscana a disporre di un impianto di fitodepurazione delle acque reflue, per ridurre il consumo energetico e riutilizzare l'acqua depurata.
Nel 2012, tale impianto è stato riprodotto a Val delle Rose ed ha vinto il premio Toscana Ecoefficiente della Regione Toscana. Ad oggi gli impianti di fitodepurazione attivi sono tre. La conversione al biologico per tutti i vigneti di Tenuta Alzatura (Montefalco) è prevista per il 2020; per Val delle Rose il passaggio verrà completato entro il 2021.

Raccontaci il piatto o la situazione più particolare in cui hai visto abbinare il tuo vino.
Siamo da tempo vicini all'alta ristorazione abbinando nostri vini a piatti realizzati da chef stellati. Molteplici le occasioni di binomi perfetti e abbinamenti coraggiosi, difficile sceglierne uno in particolare. Possiamo dire che abbiamo riscontrato una positiva tendenza nello scegliere pietanze semplici per far risaltare la qualità estrema della materia prima, senza sovrastrutture inutili. Un po' come la nostra filosofia enologica.

Vini in degustazione a Firenze, giovedì 26 settembre, Obicà, Palazzo Tornabuoni
Val delle Rose, Litorale, Vermentino, Maremma Toscana DOC 2018
Val delle Rose, Aurelio, Maremma Toscana DOC 2016
Villa Rosa, Ribaldoni, Chianti Classico DOCG 2016

Famiglia CECCHI - Loc. Casina dei Ponti, 56 - 53011 Castellina in Chianti (Si) - 0577 54311 - www.cecchi.net