

FAMIGLIACECCHI



ENOPRESS.IT – OTTOBRE 2019

LE TENUTE CECCHI

Val delle Rose Morellino di Scansano DOC, Riserva Poggio al Leone 2015: la forza del Sangiovese di Maremma

(www.enopress.it). Un'etichetta figlia di un territorio dal fascino struggente dove i vigneti e i vini che vi si producono raccontano una storia di riscatto, vigore, bellezza e potenzialità. Queste le suggestioni che, nel 1996, portarono la Famiglia Cecchi ad investire sul territorio maremmano, acquistando la tenuta di Val delle Rose, in provincia di Grosseto, nella Toscana meridionale.

Qui i vigneti mettono radici su colline affacciate sul mare, ricche di sedimenti e con esposizioni soleggiate e ventilate capaci di offrire vini eccezionali, complessi, intensi, con una componente acida e minerale che ne definisce l'eleganza e la forza.



La tenuta sorge a Grosseto, in località Poggio la Mozza, nel cuore produttivo del Morellino di Scansano DOCG. Oggi la realtà maremmana di Famiglia Cecchi conta una cantina, costituita da 4.000 mq di area produttiva e 2.000 mq dedicati all'ospitalità, e un patrimonio viticolo di oltre 200 ettari prevalentemente dedicati alla produzione di Sangiovese e Vermentino.

FAMIGLIACECCHI

La gestione del vigneto Val delle Rose si fonda sulle regole dell'agricoltura sostenibile; la conduzione sarà biologica certificata per tutti gli appezzamenti entro il 2021.

Il vigneto Poggio al Leone, esteso per circa 10 ha, si trova ad una altitudine di 100 metri slm ed ha esposizione a nord. È il vigneto principale dell'azienda, da cui vengono raccolte le uve Sangiovese destinate alla produzione del Morellino di Scansano Riserva DOCG Poggio al Leone. La tessitura è prevalentemente sabbiosa e la fertilità è scarsa, sia per la limitata ritenzione idrica, sia per la carenza di sostanza organica e di elementi minerali.

Questa tipologia di suolo consente di avere piante non eccessivamente vigorose, con un eccellente rapporto tra parte produttiva e vegetativa.

- Val delle Rose Morellino di Scansano DOCG Riserva Poggio al Leone

Un vino corposo e intensamente profumato, prodotto in circa 20.000 bottiglie con uva Sangiovese al 90%.

Il processo di vinificazione prevede una macerazione prefermentativa a freddo e una successiva fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 26 giorni complessivi. L'affinamento vede una prima fase in barrique per 12 mesi succeduta da una seconda dove il vino riposa in bottiglia per un periodo minimo di 8 mesi.

Di colore rosso rubino intenso, al naso rivela inizialmente sentori floreali, di viola e peonia, e fruttati che richiamano le ciliegia, la mora e i mirtilli. Seguono poi note più speziate e balsamiche che vanno a completare la complessità del bouquet. Al palato gli aromi varietali del Sangiovese si uniscono a note minerali e a tannini vivaci. Persistente e strutturato mostra tutta la carica del Sangiovese di Maremma.