



OINOSVIVEREDIVINO.IT – LUGLIO 2019

Litorale e Cobalto: i due volti del Vermentino di Maremma



Val delle Rose: la Tenuta della famiglia Cecchi in Maremma

La cantina Val delle Rose è di proprietà della famiglia Cecchi fin dal 1996. Situata nella provincia di Grosseto, Toscana, in località Poggio la Mozza, la tenuta è circondata da circa 200 ettari vitati (105 di proprietà più 84 in affitto) che si estendono tutt'intorno alla nuova, splendida cantina.

La volontà della famiglia Cecchi è stata fin da subito quella di valorizzare il patrimonio viticolo di Val delle Rose, sia impegnandosi in uno studio che ha portato ad un accuratissima zonazione e valorizzazione delle caratteristiche di ciascun vigneto, con l'obiettivo di individuare i migliori appezzamenti per ciascuna varietà; sia nella progettazione di un percorso di conversione al biologico che si concluderà nel 2021, con l'ottenimento della certificazione ufficiale.

I vigneti di Vermentino

I terreni maremmani sono caratterizzati da una conformazione pedologica molto varia che passa da suoli rocciosi ad altri più sciolti e medio-sciolti di dune quaternarie. Proprio per valorizzare la varietà dei suoli la famiglia Cecchi ha scelto di effettuare accurate sperimentazioni in vigneto, mirate ad identificare la migliore combinazione tra parcella e vitigno.

Ne è un ottimo esempio il vigneto Litorale, 150 metri slm con esposizione a nord: molto ricco di scheletro e minerali, si è rivelato perfetto per la crescita della varietà a bacca bianca Vermentino.

FAMIGLIACECCHI

Un'uva che nelle zone assolate costiere della Maremma riesce ad esprimere al massimo il suo potenziale. Da questi terreni, poveri e ben drenati, hanno origine le due etichette Val delle Rose dedicate a questa varietà: il *Maremma Toscana Vermentino DOC Cobalto* e il *Maremma Toscana Vermentino DOC Litorale*.



Maremma Toscana Vermentino DOC Cobalto

Viene prodotto con le migliori uve Vermentino di Val delle Rose in sole, esclusive 2000 bottiglie. Cobalto nasce con l'annata 2017, dalla volontà di tradurre le eccellenti dotazioni dei vari terroir della tenuta in un bianco di alto profilo. La fermentazione avviene per il 50% in legno, il 34% in anfora e il 16% in acciaio, protrandosi per 2 settimane. Seguono 10 mesi a contatto con i propri lieviti e almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia. Nasce così un bianco dagli aromi intensi che richiamano la frutta matura e la macchia mediterranea. In bocca è ampio, succoso e leggermente salino.



Maremma Toscana Vermentino DOC Litorale

Un'etichetta che ricorda la salinità del mare, le assolate terre della Maremma, il fascino del litorale toscano.

Da uve Vermentino raccolte tra la fine di agosto e l'inizio di settembre e vinificate con macerazione prefermentativa a freddo, Litorale porta con sé i colori brillanti e i tratti aromatici dei vini della costa Maremmana: aromi fruttati al naso, persistenza, intensità e mineralità in bocca.

Un vino che coniuga splendidamente struttura e freschezza, prodotto in 60.000 bottiglie.

•