



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI



BLOGDOJERIEL.COM.BR – 10 FEBBRAIO 2020

## PNR apresentou seus Chiantis



A **PNR Group** promoveu o lançamento dos rótulos italianos da **Famiglia Cecchi**, com a presença de Cesare e Giacomo Cecchi. O evento foi realizado na sexta-feira, **dia 31 de janeiro de 2020**.



# CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI

Presente na região Toscana de San Gimignano desde 1893, a vinícola é conhecida pela sua filosofia vanguardista e pioneira, e conduz sua produção por meio de métodos orgânicos e sustentáveis.

A seleção foi feita por **PNR – Philippe de Nicolay Rothschild** e sua equipe, e esses vinhos podem ser encontrados nas duas empresas do grupo, de forma segmentada, no canal B2C, através do e-commerce e clube de vinhos [Edega](#), e no canal B2B pela [Monvin](#).

A degustação teve formato informal, mas houve condução da prova pelo enólogo e a explicação da produção de cada vinho. Estiveram presentes: enólogo italiano **Vicenzo Protti, Giacomo Cecchi** e o Diretor Comercial **Geovanini Neves**.

### Os rótulos apresentados:



Um Vernaccia exuberante, delicado e elegante.

**Castello Montauto Vernaccia di San Gimignano DOCG 2017 – Álcool: 13% – Preço: R\$ 190 –** Palha claro quase translúcido. Aberto e muito convidativo nos aromas com flores brancas secundadas por frutas de caroço e amêndoas. No paladar verificamos a confirmação dos aromas. Um branco cremoso, de acidez delicada, volumoso e persistente. Termina deixando a sensação de boca limpa. Ótimo para conhecer a casta; deve crescer à mesa. **Avaliação: 90/100 pts.**



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI



O primeiros dos Chiantis mostrou-se pronto para o copo...

**Castello Montauto Chianti DOCG 2016 – Álcool: 14% – Variedades: Sangiovese (85%), Colorino (10%) e Canaiolo (5%) – Preço: R\$ 188** – vermelho-rubi intenso com reflexo violáceo. Aromas abertos remetendo diretamente aos cânones da variedade dominante: notas terrosas, muita especiaria e pinceladas minerais com fruta negra discreta. Na boca subimos mais um degrau: taninos macios, acidez pulsante a pedir comida, álcool generoso sem incomodar e muito boa concentração de sabor. Sem passagem por madeira, afina na garrafa durante três meses antes de sua liberação. Termina harmônico, com boa persistência. Como um bom Chianti que é, deve crescer à mesa. Está pronto para beber! **Avaliação: 90/100 pts.**



...já o Chianti Classico Ribaldoni Villa Rosa 2016 pede tempo na garrafa para o completo afinamento do conjunto....



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI

**Villa Rosa Ribaldoni Chianti Classico DOCG 2016 – Álcool: 14,5% – Variedade: Sangiovese – Região: Castellina in Chianti – Preço: R\$ 290** – vermelho-rubi de média intensidade. Muito intenso nos aromas com a madeira saltando na frente (doze meses em boti de grande volume, seguidos de seis meses de afinamento na garrafa), seguida de especiarias sobre um fundo terroso. Paladar estruturado com taninos presentes, a reivindicar tempo na garrafa para seu completo amaciamento. Vinho potente, de álcool elevado e acidez plena, como convém a um Chianti. Aliás, um Chianti “in purezza” que pede tempo na garrafa para ganhar harmonia. Seu perfil é eminentemente gastronômico. **Avaliação: 89-90/100 pts.+**



..a degustação encerrou-se com este magnífico Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015 que esbanjou qualidade por R\$ 795

**Villa Rosa Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015 – Álcool: 13,5% – Variedade: Sangiovese – Preço: R\$ 795** – aqui as uvas são oriundas de vinhedos de apenas 4 hectares, de dez a vinte cinco anos de idade, localizado no coração da zona de Chianti, em Castellina (in Chianti) entre Firenze e Sienna. O vinho amadurece em boti grande durante trinta meses. Aliás, “**Gran Selezione**” é uma classificação nova do Chianti Classico. Na verdade, são verdadeiros “superchiantis” de alta qualidade (preço idem) que pretendem reforçar o prestígio dessa região. Foi instituída em 2013 pela DOC para vinhos oriundos de uvas de um só vinhedo com amadurecimento de no mínimo trinta meses. **Análise organoléptica:** na taça cor límpida, brilhante. Aromas complexos confirmados no paladar equilibrado, sem qualquer aresta. Já está pronto mas segundo o enólogo é longo eis que pode alcançar facilmente 20 anos. Um chianti de exceção, de invejável equilíbrio gustativo. Aromático e muito saboroso, com a elegância dando o tom. Seu excelente frescor demonstra o interesse do produtor em elaborar um vinho de elevada qualidade numa denominação que vem tentando (e está conseguindo) há muito tempo recuperar seu prestígio. **Avaliação: 92/100 pts.++**



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI



O portfólio da PNR ganhou um importante reforço com chiantis de alta qualidade!