FAMIGLIA CECCHI

BIBENDA 2020

GUIDA VINI BIBENDA 2020 – DICEMBRE 2019

Tenuta Alzatura

0 {5}

REGIONI | REGIONE UMBRIA

Località Fratta Alzatura - 06036 Montefalco PG
Tel.: 0742 399435
Web: www.tenuta-alzatura.it
Email: onfo@tenuta-alzatura.it

Primo anno produzione: 2000
Proprietà: Andrea Cesare Checchi
Enologo: Miria Bracali
Agronomo: Alessandro Mariani
Conduzione: Convenzionale
Bottiglie prodotte: 25.000
Ettari: 27,00
Vendita diretta: Sì
Vendita online: No
Visite azienda: Non sono previste
Come arrivare:
dalla A1 uscita di Orte, proseguire in direzione Perugia, uscire a Massa Martana per Foligno, al km 15 si trovano le indicazioni aziendali

Anche quest'anno, solo uno il vino presentatoci alla degustazione da Tenuta Alzatura, la "creatura" umbra della famiglia Checchi. La scelta del luogo non è stata casuale: se vi sono molte similitudini ampelografiche tra Umbria e Toscana (a partire dal Sangiovese, vitigno predominante in entrambe le regioni) la grande diversità è proprio data dalla presenza del Sagrantino, vitigno salito alla ribalta e sul quale proprio i "cugini" toscani, desiderosi di dare ulteriore impulso alle novità, stanno sperimentando. Detto questo, i Checchi hanno senz'altro puntato sulla valorizzazione del territorio specifico, piuttosto che sulla esportazione di un modello, ed i risultati sono una splendida versione del Montefalco Sagrantino, davvero da ricordare.

Vini del produttore

Montefalco Sagrantino 2013
Rosso | Docg | 14,0% | € 14

VISUALIZZA

Montefalco Sagrantino 2013

REGIONI | REGIONE UMBRIA | TENUTA ALZATURA

Produttore: Tenuta Alzatura
Colore: Rosso
Tipologia: Secco
Uve: Sagrantino 100%
Gradazione: 14,0%
Prezzo: 14,00 €
Bottiglie: 13.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Denominazione: Docg
Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni
Grappoli: 4
Regione: UMBRIA

Granato. Il naso si distende sulle sensazioni più dolci di confettura di prugna, cacao amaro, tabacco olandese, chiodo di garofano, bacche di ginepro schiacciate. Il lungo affinamento gli ha regalato già l'armonia; declina, non senza fresco equilibrio, le sensazioni percepite al naso. Barrique e lunga permanenza in bottiglia.

Abbinamento

Lepre tartufata, Risotto al Sagrantino

FAMIGLIACECCHI

Famiglia Cecchi

3 {5}

REGIONI | REGIONE TOSCANA

Loc. Casina dei Ponti, 56 - 53011 Castellina in Chianti SI
Tel.: 0577 54311
Fax: 0577 543150
Web: www.famigliacecchi.it
Email: cecchi@cecchi.net

Vedi su Google Maps

Primo anno produzione: 1893
Proprietà: Andrea Cecchi, Cesare Cecchi
Enologo: Miria Bracali
Agronomo: Giuseppe Mezzedimi, Piero Sabatino, Alessandro Mariani
Conduzione: Convenzionale
Bottiglie prodotte: 8.500.000
Ettari: 300,00
Vendita diretta: Si
Vendita online: No
Visite azienda: Si, su prenotazione
Ristorante: La Foresteria di Villa Cerna a Castellina in Chianti
Come arrivare:
dalla superstrada Firenze-Siena, uscita di Monteriggioni, proseguire per Staggia e Castellina in Chianti.

Una storia cominciata a fine Ottocento con Luigi Cecchi che da assaggiatore di vini decide di mettersi in proprio e creare un'azienda vinicola, arrivando oggi ad Andrea e Cesare che rappresentano la quarta generazione della nota famiglia dedita al vino di qualità. Sempre al passo con i tempi, i Cecchi hanno saputo ampliare a dovere i loro possedimenti per creare l'attuale impero produttivo: partiti dalla storica cantina di Villa Cerna a Castellina in Chianti, negli anni sono stati varcati i confini locali con Castello di Montaùto nel territorio di San Gimignano, provinciali con Val delle Rose in Maremma e regionali acquisendo terreni nell'areale di Montefalco con Tenuta Alzatura in Umbria. Nella ricca sfilata di degustazioni si fa apprezzare il meraviglioso rosso Coevo, una spanna sugli altri.

Vini del produttore

Coevo 2015 Rosso | Igt | 14,0% | € 80	5	VISUALIZZA
Chianti Classico Riserva Tenuta Villa Cerna 2016 Rosso | Docg | 14,0% | € 30	4	VISUALIZZA
Chianti Classico Villa Rosa Gran Selezione 2016 Rosso | Docg | 14,0% | € 45	4	VISUALIZZA
Maremma Toscana Aurelio Tenuta Val delle Rose 2017 Rosso | Doc | 14,5% | € 25	4	VISUALIZZA
Morellino di Scansano Poggio al Leone Riserva Tenuta Val delle Rose 2016 Rosso | Docg | 14,5% | € 27	4	VISUALIZZA
Chianti Classico Ribaldoni Villa Rosa 2016 Rosso | Docg | 14,5% | € 23	4	VISUALIZZA
Maremma Toscana Rosso Il Ciliegiolo Tenuta Val delle Rose 2017 Rosso | Doc | 13,5% | € 20	4	VISUALIZZA
Maremma Toscana Vermentino Cobalto Tenuta Val delle Rose 2017 Bianco | Doc | 13,0% | € 25	3	VISUALIZZA
Vernaccia di San Gimignano Castello Montaùto 2018 Bianco | Docg | 12,5% | € 12	3	VISUALIZZA

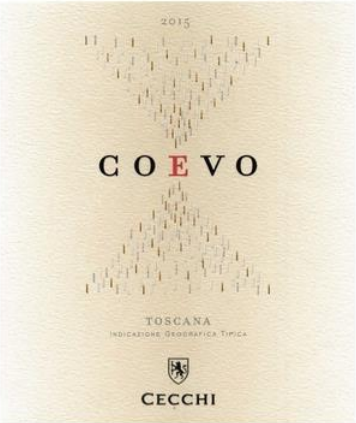
5 Grappoli 2019

Chianti Classico Riserva Tenuta Villa Cerna

Coevo 2015

5

REGIONI | REGIONE TOSCANA | FAMIGLIA CECCHI



Produttore: Famiglia Cecchi
Colore: Rosso
Tipologia: Secco
Uve: Sangiovese 50%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 20%, Petit Verdot 10%
Gradazione: 14,0%
Prezzo: 80,00 €
Bottiglie: 11.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Denominazione: Igt
Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni
Grappoli: 5
Regione: TOSCANA

Manto rubino cupo, consistente. Naso ampio e raffinato, dettato da ricordi di ciliegie nere e cassis, rosa rossa e felce, note silvestri e refoli di nobile estrazione vegetale, poi tabacco da fiuto e un intarsio di spezie dolci. Bocca di volume, dove la massa fenolica di accurata estrazione arricchisce una pronunciata ed integrata freschezza. Lungo e dettagliato il finale. 18 mesi tra tonneau e barrique.

Abbinamento

Piccione ripieno alla toscana, Ossobuco alla milanese

FAMIGLIA CECCHI

Chianti Classico Riserva Tenuta Villa Cerna 2016

REGIONI | REGIONE TOSCANA | FAMIGLIA CECCHI

Produttore: Famiglia Cecchi
Colore: Rosso
Tipologia: Secco
Uve: Sangiovese 95%, Colorino 5%
Gradazione: 14,0%
Prezzo: 30,00 €
Bottiglie: 20.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Denominazione: Docg
Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni
Grappoli: 4
Regione: TOSCANA

Rubino luccicante. Naso completo e ampio nelle note di frutta a polpa rossa ben matura e di bosco, cannella e tabacco alla vaniglia, cerfoglio, ghisa e pastiglie alla viola. Bocca dallo sviluppo autorevole, con freschezza chiantigiana e tannini ben pettinati. Lunga la persistenza su ricordi minerali. In tonneau e barrique per 14 mesi.

Abbinamento
Cosciotto di cinghiale arrosto

Chianti Classico Villa Rosa Gran Selezione 2016

REGIONI | REGIONE TOSCANA | FAMIGLIA CECCHI

Produttore: Famiglia Cecchi
Colore: Rosso
Tipologia: Secco
Uve: Sangiovese
Gradazione: 14,0%
Prezzo: 45,00 €
Bottiglie: 13.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Denominazione: Docg
Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni
Grappoli: 4
Regione: TOSCANA

Granato. Caleidoscopio di sensazioni che richiamano confettura di amarena e legno di sandalo, tabacco Virginia e liquirizia, avvolte da un abbraccio di humus e canfora. Bocca potente e rispondente al contempo, dal giusto grip tannico. Persistente. 15 mesi tra tonneau e barrique.

Abbinamento
Filetto con porcini e tartufo

Maremma Toscana Aurelio Tenuta Val delle Rose 2017

REGIONI | REGIONE TOSCANA | FAMIGLIA CECCHI

Produttore: Famiglia Cecchi
Colore: Rosso
Tipologia: Secco
Uve: Merlot 95%, Cabernet Franc 5%
Gradazione: 14,5%
Prezzo: 25,00 €
Bottiglie: 20.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Denominazione: Doc
Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni
Grappoli: 4
Regione: TOSCANA

Rubino impenetrabile. Al naso svela profumi intriganti di more e cassis, poi rosa rossa, tabacco, ferro e tratti vegetali. Corpo pieno, dai tannini definiti e pimpante scia acida. Chiude lungo. Un anno di barrique.

Abbinamento
Costolette di abbacchio alla griglia

FAMIGLIA CECCHI

Morellino di Scansano Poggio al Leone Riserva Tenuta Val delle Rose 2016

REGIONI | REGIONE TOSCANA | FAMIGLIA CECCHI

Produttore: Famiglia Cecchi
Colore: Rosso
Tipologia: Secco
Uve: Sangiovese
Gradazione: 14,5%
Prezzo: 27,00 €
Bottiglie: 20.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Denominazione: Docg
Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni
Grappoli: 4
Regione: TOSCANA

Rubino pieno. Ricco nelle note di ribes e mirto, rose, cuoio e tinte balsamiche. Bocca ben eseguita, distesa e dalla carezza sapida in chiusura. 12 mesi in barrique.

Abbinamento
Carré di agnello in crosta di pane

Chianti Classico Ribaldoni Villa Rosa 2016

REGIONI | REGIONE TOSCANA | FAMIGLIA CECCHI

Produttore: Famiglia Cecchi
Colore: Rosso
Tipologia: Secco
Uve: Sangiovese
Gradazione: 14,5%
Prezzo: 23,00 €
Bottiglie: 13.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Denominazione: Docg
Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni
Grappoli: 4
Regione: TOSCANA

Rubino luminoso. Naso giocato su ricordi di frutta a polpa rossa matura, note di viola e china, mallo di noce e allettanti ricordi di spezie dolci. Al sorso ha adeguata spinta fresco/sapida e tannini ben orchestrati. Un anno in tonneau.

Abbinamento
Arrosto di vitellone all'alloro

Maremma Toscana Rosso Il Ciliegiolo Tenuta Val delle Rose 2017

REGIONI | REGIONE TOSCANA | FAMIGLIA CECCHI

Produttore: Famiglia Cecchi
Colore: Rosso
Tipologia: Secco
Uve: Ciliegiolo
Gradazione: 13,5%
Prezzo: 20,00 €
Bottiglie: 6.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Denominazione: Doc
Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni
Grappoli: 4
Regione: TOSCANA

Rubino sfumato sui bordi. Naso disposto su decise note di lamponi, viola, cuoio e toni vagamente selvatici. Bocca che ben media calore e forza tannica, fino ad un finale di frutta matura e cannella. 12 mesi in barrique.

Abbinamento
Lepre alla cacciatora

FAMIGLIA CECCHI

Maremma Toscana Vermentino Cobalto Tenuta Val delle Rose 2017

REGIONI REGIONE TOSCANA FAMIGLIA CECCHI

Produttore: Famiglia Cecchi
Colore: Bianco
Tipologia: Secco
Uve: Vermentino
Gradazione: 13,0%
Prezzo: 25,00 €
Bottiglie: 3.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Denominazione: Doc
Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni
Grappoli: 3
Regione: TOSCANA

Paglierino luminoso. Esprime nette sensazioni di albicocca, pescanoce, vaniglia, nocciola ed erbe campestri. Incipit morbido e appropriata sapidità. Maturato per metà in barrique.

Abbinamento
Gnocchetti al nero di seppia con salsa di spigola

Vernaccia di San Gimignano Castello Montaùto 2018

REGIONI REGIONE TOSCANA FAMIGLIA CECCHI

Produttore: Famiglia Cecchi
Colore: Bianco
Tipologia: Secco
Uve: Vernaccia 90%, a.v. 10%
Gradazione: 12,5%
Prezzo: 12,00 €
Bottiglie: 20.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Denominazione: Docg
Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni
Grappoli: 3
Regione: TOSCANA

Paglierino. Sa di erbe campestri, fiori gialli, kiwi e pompelmo. Morbido al gusto e ben sapido, dal corpo misurato e dalla ricca freschezza. Inox.

Abbinamento
Spaghetti con cozze e ricci di mare