



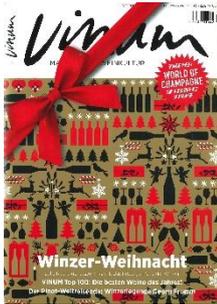
CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Vinum

EUROPAS WEINMAGAZIN

VINUM.EU – GENNAIO 2020



Tenute della Famiglia Cecchi Terroirweine aus dem Chianti Classico

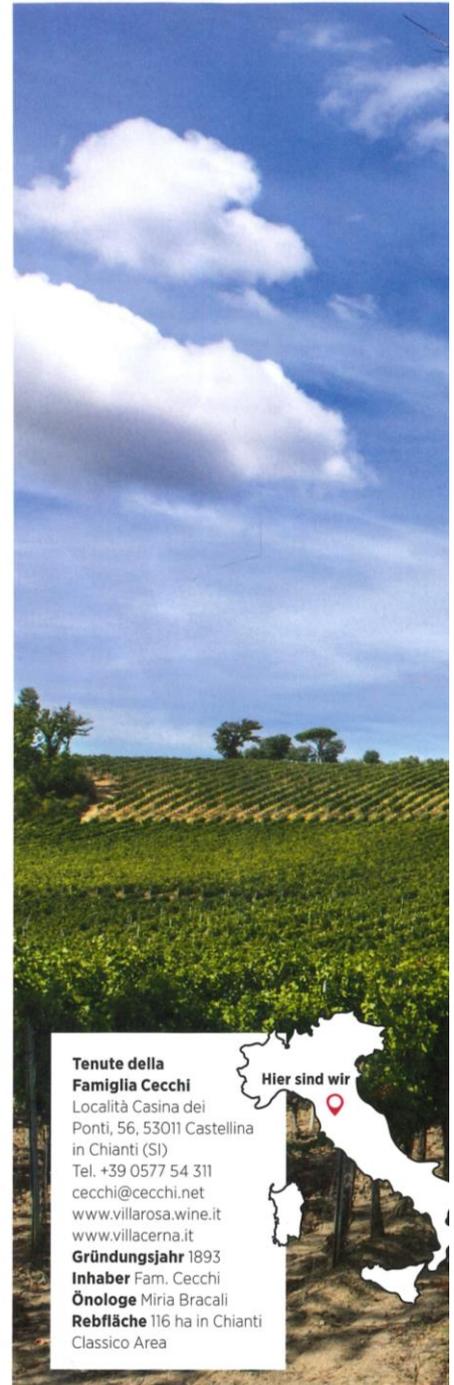
Vor mehr als 100 Jahren von Luigi Cecchi gegründet, wird der toskanische Familienbetrieb Cecchi heute von der vierten Generation geleitet, von den Brüdern Cesare und Andrea Cecchi. Zu den Besitzungen der Familie gehören heute sechs Tenute, auf denen Terroirweine produziert werden: Castello Montaùto in San Gimignano, Val delle Rose in der Maremma, Tenuta Alzatura in Montefalco (Umbrien) und seit 2018 sechs Hektar in Montalcino. Herzstück der Besitzungen sind aber die beiden Güter Villa Cerna und Villa Rosa in Castellina in Chianti, wo auch vor mehr als einhundert Jahren die Geschichte von Cecchi begann.

Villa Cerna sieht man schon von weitem, wenn man von Siena in Richtung Castellina fährt: Das Herrschaftshaus liegt auf den ersten Hügeln, auf denen man Chianti Classico DOCG produzieren darf. Seit den 1960er Jahren im Besitz der Familie, liegen rund um die Villa beziehungsweise die am Fusse des Hügels gelegene Kellerei heute 80 Hektar Rebberge. Die Meereshöhe der Rebberge variiert zwischen circa 200 Metern im Rebberg Casale und 295 Metern auf der Spitze des Hügels, auf dem die Villa liegt. Villa Cerna war ab 1987 Teil des Projektes Chianti Classico 2000, das vom Konsortium initiiert wurde, um die idealen Klone für Chianti Classico zu erforschen. Von Villa Cerna kommen aktuell zwei Etiketten, eine Chianti Classico DOCG Annata und eine Riserva. Sangiovese steht na-

türlich hier ebenso im Mittelpunkt der Produktion wie auf dem historischen Weingut Villa Rosa, das erst 2015 von der Familie Cecchi in Castellina erworben wurde. Villa Rosa erstreckt sich über insgesamt 126 Hektar, davon 36 Hektar Rebberge und 15 Hektar Olivenhaine inmitten einer der grössten Zypressenwälder Europas.

Sangiovese in purezza ist die Basis eines Chianti Classico DOCG und einer Gran Selezione. Zum Gut gehören drei Lagen: Vigneto Casetto, in 425 Meter Meereshöhe gelegen und reich an Galestro-Böden; Vigneto Palagione - zum Teil mit Pflanzen aus den 1960er Jahren - und Vigneto Villa in einer Höhe zwischen 280 und 305 Metern in Südposition, dominiert von Alberese-Böden; und schliesslich Vigneto Ribaldoni in einer Meereshöhe zwischen 255 und 290 Metern mit lehmigem Untergrund in Nordposition. Hier werden gerade Neupflanzungen mit selektierten Sangiovese-Klonen durchgeführt, die einer wissenschaftlichen Analyse der Böden folgen.

Das Aushängeschild des Gutes, der Chianti Classico DOCG Gran Selezione Villa Rosa reift 16 Monate in Holz, bevor er auf den Markt kommt. Der erste Jahrgang - 2015 - wurde gerade erst vorgestellt: «Wein braucht Erfahrung», erklärt Andrea Cecchi, «aber es ist schon jetzt sehr stimulierend, das Terroir von Villa Rosa zu erforschen. Für uns ist das auch der Beginn eines neuen Weges hin zu Terroirweinen, den wir in all unseren Gütern verfolgen.»



Tenute della Famiglia Cecchi

Località Casina dei
Ponti, 56, 53011 Castellina
in Chianti (SI)
Tel. +39 0577 54 311
cecchi@cecchi.net
www.villarosa.wine.it
www.villacerna.it

Gründungsjahr 1893

Inhaber Fam. Cecchi

Önologe Miria Bracali

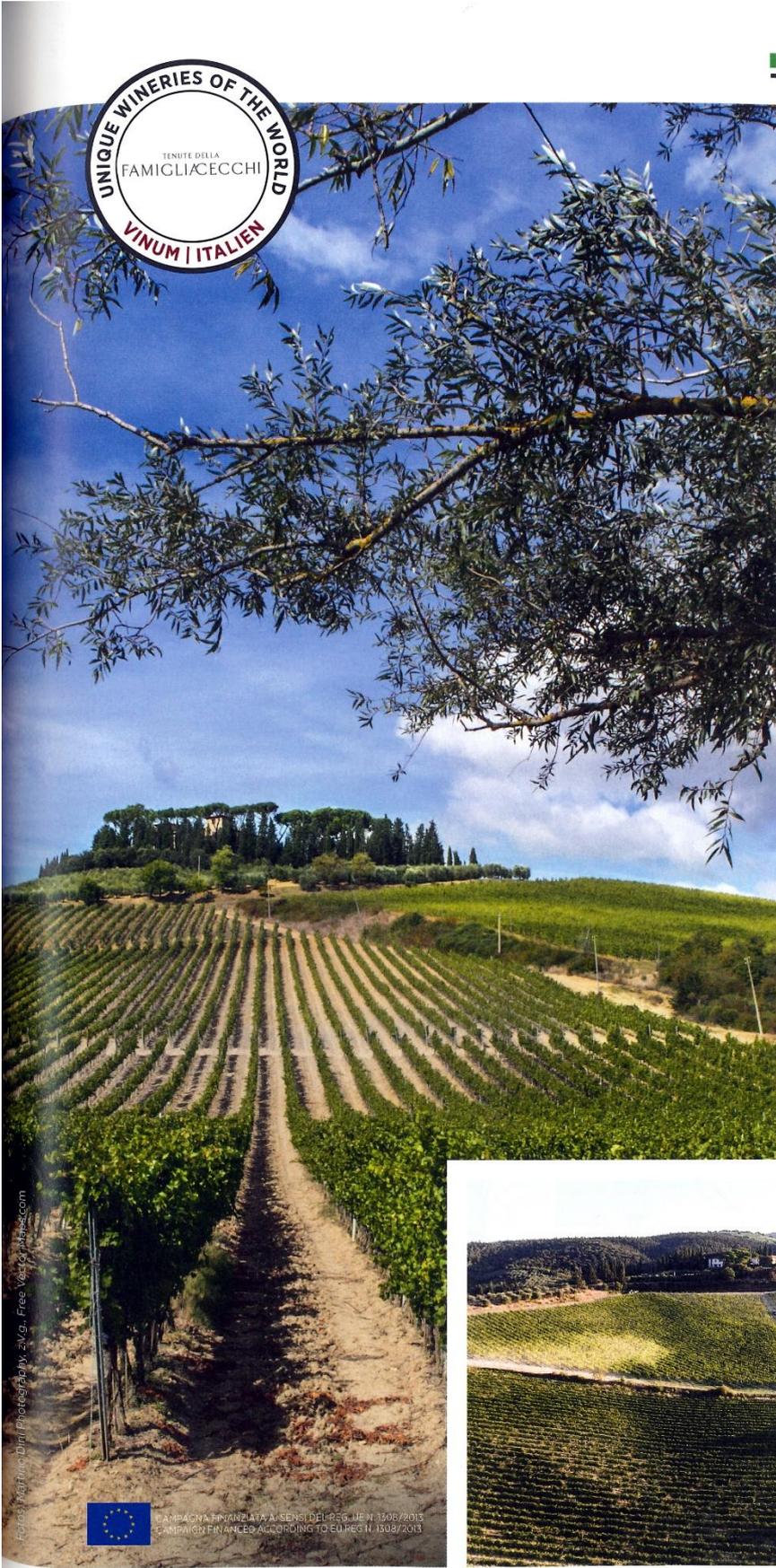
Rebfläche 116 ha in Chianti
Classico Area

Hier sind wir



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI



 UNIQUE WINERIES OF THE WORLD



Drei Spitzenweine

Villa Rosa – Chianti Classico DCG Ribaldoni 2016

Erster Jahrgang dieses Weines von den jüngeren Trauben des Gutes, der zwölf Monate in Tonneaux reift: duftet nach dunklen Beeren und Unterholz; schöner Schlift mit belebender Säure und kompaktem Tannin, ausgewogen, mit einem anhaltenden Fruchtfinale.

Villa Cerna – Chianti Classico DCG Riserva 2015

Blend aus 95 Prozent Sangiovese und 5 Prozent Colorino, reift 14 Monate in Barriques und Tonneaux: mit der Belüftung verführerische Noten von Himbeeren und Blüten; die robusten Gerbstoffe und die Säure im Einklang, das Finale fruchtig und lang. «Ein perfekter Esensbegleiter», sagt Andrea Cecchi.

Villa Rosa – Chianti Classico DCG Gran Selezione 2015

Reinsortiger Sangiovese, der für 15 Monate in Tonneaux und drei Monate in Beton verbleibt: einnehmende Blume nach Steinobst, Blüten, feiner Würze; das feinkörnige Tannin und die Säure in perfekter Harmonie, vereint Eleganz und Struktur bis ins lange Finale.

