

FAMIGLIA CECCHI

LA CUCINA ITALIANA

LA CUCINA ITALIANA – NOVEMBRE 2019

LA CUCINA ITALIANA

90 ANNI DI SAPORI

PER CECCHI

UN CHIANTI CLASSICO SUGLI SCUDI



LA LINEA GLI SCUDI COMPRENDE TRE ETICHETTE DI CHIANTI CLASSICO: STORIA DI FAMIGLIA, RISERVA DI FAMIGLIA E GRAN SELEZIONE VALORE DI FAMIGLIA.

Nel 1893 Luigi Cecchi diventa assaggiatore professionista e intuisce le enormi potenzialità della viticoltura italiana. Comincia così la storia di una grande famiglia del vino, arrivata oggi alla quarta generazione, con Cesare e Andrea. L'azienda comprende tenute in Toscana e fuori regione, ma il quartier generale è a Castellina, nel cuore del Chianti Classico. Proprio qui nascono le uve che danno vita alle tre etichette di Chianti Classico della linea Gli Scudi, vini che rappresentano l'eccellenza produttiva di Cecchi in Toscana. Il Chianti Classico, Storia di Famiglia è

il più rappresentativo dello stile dell'azienda: con il suo sapore armonico e fruttato, è il rosso ideale per i pranzi della domenica, con primi piatti saporiti, arrostiti e formaggi di media stagionatura. Il Chianti Classico Riserva, Riserva di Famiglia è prodotto solo nelle annate migliori: ha profumi di frutta matura e spezie dolci, è concentrato ed elegante e accompagna bene i brasati e le pietanze di cacciagione. Il Chianti Classico, Gran Selezione, Valore di Famiglia è un sangiovese in purezza vellutato, avvolgente e sapido, prodotto in poche migliaia di bottiglie: riservatelo per una cena speciale con carni nobili e formaggi stagionati.

● WWW.CECCHI.NET