



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Civiltà del bere

CIVILTADELBERE.COM – 22 GENNAIO 2021

Villa Rosa, per Cecchi è un ritorno alle origini



Villa Rosa, l'ultima acquisizione di **Cecchi**, è il punto di arrivo di una storia lunga oltre 125 anni. L'ultimo nato aziendale è il **Chianti Classico Ribaldoni**, che prende nome dal vigneto recentemente rinnovato con le migliori selezioni clonali di Sangiovese.

Si chiama **Villa Rosa** la più recente acquisizione (nel 2015) della storica Casa vinicola chiantigiana **Cecchi**. Dai suoi vigneti nascono due importanti vini del territorio, un Chianti Classico Gran Selezione e un **Chianti Classico Dog**. Quest'ultimo porta il nome del vigneto da cui prende i natali, **Ribaldoni**, e rappresenta un **nuovo progetto**, l'ennesimo, che si concretizza positivamente in casa Cecchi.

Una tenuta storica

Villa Rosa è una storica tenuta, già di proprietà della famiglia Lucherini Bandini, che vi produceva vino sotto la regia dell'enologo Giulio Gambelli (soprannominato "bicchierino" per la sua grande abilità di degustatore). Si trova sulle colline di **Castellina in Chianti** all'interno di una delle più grandi e suggestive cipressaie europee. Si estende su una superficie di **126 ettari, di cui 26 a vigneto** e 15 a oliveto. I terreni sono calcarei a matrice argillosa, caratterizzati da profili eterogenei che uniscono la roccia di tipo alberese ai galestri scistosi. Gli ettari vitati produttivi sono destinati a crescere nei prossimi anni grazie all'entrata in produzione dei nuovi impianti.

I vigneti principali di Villa Rosa

In tutto tre aree diverse per terreno ed esposizione. **Palagione** è il vigneto più vecchio, multivarietales, da dove si sta recuperando il materiale per i nuovi impianti. **Villa** è il più recente, interamente a Sangiovese, mentre **Casetto** è quello situato a un'altitudine più elevata. Infine **Ribaldoni**, dove è in atto il rinnovamento del vigneto con le migliori selezioni clonali di Sangiovese. La filosofia produttiva di Villa Rosa è rivolta esclusivamente alla coltivazione di uve **Sangiovese** della migliore qualità possibile, destinate a etichette di grande personalità e valore.



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI



Il Chianti Classico Ribaldoni e la Gran Selezione Villa Rosa

Dove nasce il Chianti Ribaldoni

Il vigneto **Ribaldoni**, che dà vita al **Chianti Classico Docg**, si trova a un'altitudine compresa tra i 255 e i 290 metri, con viti allevate su terreni di medio impasto argilloso-limoso esposti a nord-ovest. Queste caratteristiche permettono al vino di sviluppare **struttura, complessità** e al tempo stesso **freschezza e sapidità**. Il processo di vinificazione delle uve segue lo stile tradizionale, con una fermentazione della durata di 5 giorni, che precede 2 settimane di macerazione sulle bucce e un affinamento di 12 mesi in tonneaux di rovere e almeno 6 mesi in bottiglia.

Villa Rosa, un Chianti Classico ma anche moderno

Il risultato è un Chianti Classico che a livello organolettico presenta un colore rosso rubino abbastanza intenso, un profumo dalle note fruttate che si integrano a un lieve e delicato sentore di legno tostato e spezie. L'ingresso in bocca è **avvolgente**; il sorso è fresco, vibrante, sapido, con tannini morbidi e vellutati. Lungo e persistente il finale. **Ribaldoni** è un vino che rispecchia le più **radicate tradizioni vinicole** del Chianti Classico, presentandosi allo stesso tempo con un **sorso moderno** e al passo con le tendenze contemporanee.

Cecchi, una storia lunga 125 anni

Villa Rosa è l'ultima scommessa in ordine di tempo dei fratelli Cesare e Andrea Cecchi, la cui azienda è legata al mondo del vino chiantigiano da oltre 125 anni. **Cecchi** infatti è un nome che ha attraversato la **storia della viticoltura italiana** nel periodo della sua progressiva affermazione, e che conserva tuttora, soprattutto nella zona del **Chianti Classico**, il suo cuore pulsante. Era infatti il 1893 quando il capostipite Luigi, assaggiatore di vino professionista, dava inizio alla dinastia. Il business comincia vigoroso, tanto che dopo gli anni Trenta del secolo scorso la fama della Cantina valica i confini italiani, in una storia di progressiva affermazione, culminata nell'acquisizione della Tenuta di Villa Cerna alla fine degli anni Sessanta.

Le acquisizioni negli anni Settanta e Ottanta

È negli anni Settanta, sotto la guida del cavalier **Luigi Cecchi**, padre degli attuali proprietari, che il progetto di Castellina viene completato con la ristrutturazione della villa e, successivamente, con la costruzione della cantina, anche se gli investimenti conservativi continuano fino ai nostri giorni. Dalla fine degli anni Ottanta l'azienda decide di confrontarsi con altri scenari, tenendo fede ai



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIAECCHI

principi che la animano da sempre: rispetto per la **territorialità** (con un occhio di riguardo per le denominazioni, che costituiscono la quasi totalità della produzione), propensione per la **sostenibilità** delle coltivazioni e per l'**innovazione** associata alla filiera vite-vino. Nel 1988 viene acquistato Castello di Montaùto, nella zona di **San Gimignano**, dove si inizia a produrre la Vernaccia e successivamente il Chianti. Dieci anni dopo è la volta di Val delle Rose, in località Poggio la Mozza, cuore del **Morellino di Scansano**.

Lo sbarco in Umbria e il ritorno in Chianti con Villa Rosa

Si arriva quindi al 2000, un anno particolarmente significativo, dato che per la prima volta Cecchi valica i confini regionali per investire in **Umbria**, nell'area del **Montefalco Sagrantino**, con i tre vigneti di Monterone, San Marco e Alzatura, che compongono Tenuta Alzatura. Infine, il 2015 segna il momento del ritorno alle origini: Cesare e Andrea Cecchi, che rappresentano la quarta generazione, decidono di investire nuovamente nel Chianti Classico, dove acquisiscono la storica **Villa Rosa, sempre a Castellina in Chianti**. Ma non è tutto, perché dopo un paio d'anni vengono comprati anche **6 ettari di vigneto a Montalcino**, di cui 3 a Brunello, nei pressi della millenaria Abbazia di Sant'Antimo, tra San Polo e Castelnuovo dell'Abate. È il caso di dire, come spesso succede nei casi di conclamato successo vitivinicolo, che l'azienda ha così raggiunto il connubio perfetto tra la la saggezza degli avi e il sapere moderno.