

DIÁRIO DA REGIÃO

SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

DIARIODAREGIAO.COM.BR – 21 FEBBRAIO 2020

IMPORTADOR DE VINHOS

Vinícola italiana

Presente na região toscana de San Gimignano, desde 1893, a vinícola é conhecida pela sua filosofia vanguardista e pioneira



Fotos: Arquivo pessoal

A vinícola se preocupa com a preservação do meio ambiente e utiliza tanques tratamento de água por meio de plantas

O importador de vinhos PNR Group convidou a imprensa especializada para a degustação de lançamento dos rótulos produzidos pela Famiglia Cecchi, com a presença de Cesare Cecchi.

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

O grupo Cecchi tem 5 vinícolas da Toscana, nas regiões: Maremma, Chianti Classico, San Gimignano, Montepulciano e Montalcino. Recentemente eles adquiriram uma nova vinícola, na Umbria, na região de Montefalco

Os vinhos da Cecchi são distribuídos por 65 países.

A vinícola se preocupa com a preservação do meio ambiente e utiliza tanques tratamento de água por meio de plantas.

Cesare, neste encontro, me contou que para cada litro de vinho, são gastos 2 l de água durante o processo de sua elaboração.

A principal vinícola do grupo é a Villa Cerna, que fica em Castellina in Chianti. A outra vinícola, que também fica na região, é a Villa Rosa, onde são feitos os Chianti Classicos.

A vinícola Castello de Montalto fica na região de San Gimignano, esta cidade é famosa por suas torres.

Neste evento, o enólogo Vincenzo Protti, contato da vinícola no Brasil apresentou estes vinhos:

Castello Montauto Vernaccia di San Gimignano 2017. Vinho feito com a uva Vernaccia, elegante, com boa acidez e muito agradável. Este é o melhor Vernaccia que já provei! Ele custa R\$190,00.

Castello Montauto Chianti 2016. Este foi um vinho que me surpreendeu, um Chianti com tanino bem integrado, preciso, mesmo sendo este um vinho simples. Ele custa R\$188,00.

Villa Rosa Ribaldoni Chianti Classico 2016. O vinho é delicioso e bem equilibrado, com toque de madeira, onde fica por 12 meses. Os taninos são macios e a persistência é boa. Ele custa R\$290,00

Villa Rosa Chianti Classico Gran Selezione 2015. Este é um grande vinho, produzido apenas nas melhores safras. Acredito que ele deva ser guardado por mais tempo, pois ele deve evoluir bastante ainda. No nariz ele apresenta notas florais e especiarias. Na boca, apesar de ainda fechado, mostra muito equilíbrio e persistência. Ele custa R\$795,00.

Os preços apresentados aqui são os preços de tabela, isto é, sem o desconto do associado da Edega (clube de vinhos).

O PNR Group continua crescendo nos seus dois setores de Edega e Monvin (marca que atende pessoas jurídicas) e por escolher bons produtores, como este Cecchi, que complementa o seu catálogo.

Agradeço o convite do PRN Group e da b4tcomm.