



# CECCHI

## Chianti



**Denominazione:** Chianti D.O.C.G.  
**Zona di produzione:** Colline del Chianti  
**Vendemmia annata:** 2018  
**Numero di Bottiglie prodotte:** 1.000.000

**Altitudine media dei vigneti:** 270 Metri s.l.m.  
**Tipologia di terreno:** alcalino di medio impasto  
**Resa per ettaro:** 80 q  
**Densità di impianto:** 5000  
**Sistema di potatura:** Guyot e Cordone Speronato

**Vinificazione:** Tradizionale in Rosso a temperatura controllata  
**Temperatura di Fermentazione:** 25 °C  
**Durata di Fermentazione e Macerazione:** 15 giorni  
**Affinamento:** Minimo 2 mesi in bottiglia

**Temperatura di Servizio:** 16-18 °C  
**Gradazione Alcolica:** 13% vol

**Note organolettiche:** Etichetta storica di Cecchi, il Chianti rappresenta le radici toscane dell'azienda. Il Chianti Cecchi è prodotto da uve Sangiovese in prevalenza. La fermentazione avviene in acciaio ad una temperatura controllata di 28°C per circa 15 giorni. Ha una capacità media di invecchiamento. Pur nella sua classicità, questo vino è interpretato in chiave moderna e con stile sicuro, che si traduce in una equilibrata armonia di profumi e aromi. Di colore rosso rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento, ha **profumi** intensi e persistenti. Al palato è morbido ed equilibrato.

**Abbinamento:** carni rosse e formaggi.

---

### Cecchi

Loc. Casa dei Ponti 56 53011 Castellina in Chianti Siena – Italy  
Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150  
email: [cecchi@cecchi.net](mailto:cecchi@cecchi.net) [www.cecchi.net](http://www.cecchi.net)