

# Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

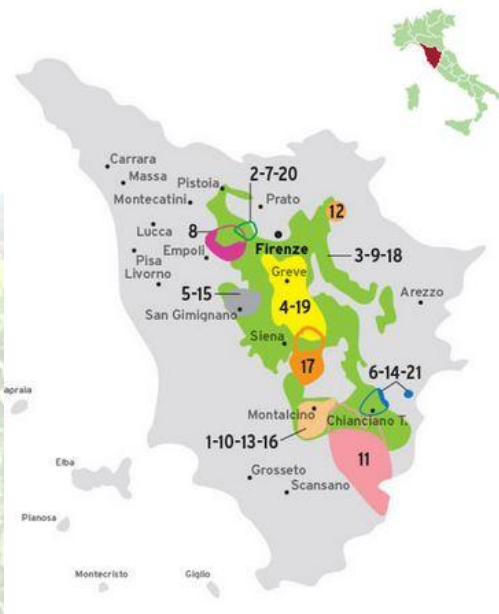
## Nr 6, 2022 - Toscanaviner från producenten *Cecchi*

Hej,

vi har provat lite viner från producenten Cecchi, och vill berätta om ett av dem som kommer den första september till absolut fyndpris, samt ytterligare två av dem som vi tycker är bra köp.

Cecchi är en producent i Toscana som funnits sedan slutet på 1800-talet. De har sina vingårdar primärt i Chianti Classico, men även enstaka utanför. Vinerna är i traditionell stil, men man använder också en del moderna metoder. Till exempel blandar man 10% Chardonnay i sin Vernaccia di San Gimignano, vilket ger bättre kropp och fräschare syra, utan att grundkaraktären förändras. Alla vinerna är torra. Man gör alltså, tack och lov, inga klubbiga sötade rödviner designade för den svenska marknaden.

Det finns många olika Chianti-appellationer, och dessa är viktigt att skilja på. Chianti DOCG är en annan, och mycket större appellation än Chianti Classico DOCG. Ett vin från Chianti Classico är oftast väsentligt bättre än en Chianti. En enkel regel är att en Chianti Classico alltid är ett utmärkt vin, medan den bastklädda flaskan man ser hos Lady och Lufsen på Toni's restaurang på julafton, nog var en Chianti, och inte lika bra.



På kartan ser man Chianti i grönt och Chianti Classico i gult.

Från Chianti Classico kommer **nr 73273 Storia di Famiglia Chianti Classico 2019**. Idag kostar det 169 kronor, men från den första september kommer det att finnas för fyndpriset 129 kronor. Vinet har doft av moreller och annan röd frukt, samt lite kryddor. I smaken hittar man körsbär, frisk syra och mjuka tanniner, precis som man förväntar sig av ett Sangiovesedominerat vin.

Snäppet bättre, i samma typ men med mer komplexitet och längd samt viss mognad, är **nr 84089 Cecchi Chianti Classico Riserva di Famiglia 2017** för 199 kronor. Här hittar vi, förutom de typiska morellerna och friska syran,

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

Läs vår hemsida [www.wineconsulting.se](http://www.wineconsulting.se)! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.

För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [info@wineconsulting.se](mailto:info@wineconsulting.se)

även doft med fattoner och multna löv. Smaken är bra, frisk och lång. Strävheten är i bra balans med syra och frukt.

Går vi sedan över till vita viner så har vi **nr 6047 Cecchi Vernaccia di San Gimignano 2020** för 129 kronor. Vinet har ljus gul färg, medelstor, ren doft med lime, gula äpplen, gröna äpplen och krusbär. Vinet är inte ekat. Smaken är relativt kraftig för en Vernaccia, och har bra syra. Det här vinet blir jättegott till kyckling med citron och dragon. Gör en citron- och dragonsås, eller köp kyckling där skinnet sitter kvar. Skär då små snitt i skinnet och peta in citronklyftor och dragon, och stek sedan i ugnen. Det blir hur gott som helst!

Här är vinerna vi rekommenderar denna gång:

Typ	Dryck	Pris	Sortiment
Rött	<b>Nr 73273 Storia di Famiglia Chianti Classico 2019</b>	Från 1 september: 129 kr	Beställning
Rött	<b>Nr 84089 Cecchi Chianti Classico Riserva di Famiglia 2017</b>	199 kr	Beställning
Vitt	<b>Nr 6047 Cecchi Vernaccia di San Gimignano 2020</b>	129 kr	Beställning

Bästa hälsningar,  
Gunnar Lindholm, Wine Consulting Sweden

Källhänvisning:  
[italianwinecentral.com](http://italianwinecentral.com)  
Federdoc  
[www.famgliacecchi.it](http://www.famgliacecchi.it)

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år. Läs vår hemsida [www.wineconsulting.se](http://www.wineconsulting.se)! Där kan du även prenumerera på vinbrevet. För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [info@wineconsulting.se](mailto:info@wineconsulting.se)