Coevo Toscana IGT 2022 di Cecchi

scritto da Redazione Wine Meridian | 20 Novembre 2026



Ci sono marchi che non hanno bisogno di essere spiegati. Cecchi è uno di questi. Dici Cecchi e pensi Toscana. È un patrimonio che pochissime aziende italiane possono vantare e che, come tutti i patrimoni, ha un rovescio della medaglia: quando un nome è così identificato con un territorio, si rischia di darlo per scontato.

Coevo serve anche a questo. A ricordare che dietro la riconoscibilità del marchio c'è un valore vitienologico che si rinnova. Famiglia Cecchi che fa vino dal 1893 è oggi guidata dalla quarta generazione con Andrea Cecchi. La sede è a Castellina in Chianti, nel cuore del Chianti Classico, e il Gruppo conta cinque Tenute, quattro in Toscana e una in Umbria, con 174 ettari di vigneto, di cui l'80% condotti in regime biologico. Numeri che raccontano una visione di lungo

periodo, non una collezione di acquisizioni.

Coevo nasce come vino icona e, come tutte le grandi etichette, avrebbe potuto restare uguale a sé stesso per sempre. Non è andata così. Nelle prime annate il blend metteva insieme Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot. Dalla vendemmia 2021 l'assemblaggio si è concentrato su due sole varietà: Sangiovese del Chianti Classico e Merlot della Maremma. Cinquanta e cinquanta.

Semplificare un blend è un atto di coraggio, non di riduzione. Significa avere le idee chiare su cosa si vuole dire e rinunciare alle scorciatoie che un uvaggio più ricco concede sempre. Qui il risultato è un dialogo netto tra due Toscane: quella dell'interno, con la sua tensione acida e il suo nerbo, e quella della costa, con la morbidezza e il respiro balsamico che il mare regala alle varietà internazionali.

Ed è esattamente questo l'aspetto più interessante. Coevo è un vino che esalta il mix tra Sangiovese e varietà internazionali per ottenere qualcosa che va oltre l'eccellenza tecnica: un prodotto dall'alto valore che noi amiamo definire "contemporaneo", che non vuol dire alla moda, anzi è quasi il contrario. Vuol dire saper restare attuale senza inseguire le tendenze. Non è una qualità che si improvvisa in cantina, è una scelta strategica che si prende anni prima, e che il nome stesso del vino dichiara senza giri di parole.

Il 2022 in Toscana è stato un anno di equilibrio. Una primavera piovosa ha creato la riserva idrica per i mesi successivi, giugno è andato sopra le medie stagionali ma le piogge di inizio luglio hanno riportato tutto in carreggiata, e l'estate è rimasta più fresca del previsto. Diciotto mesi in tonneaux di rovere francese, dieci mesi di bottiglia, 3.108 bottiglie prodotte, 14% vol.

Nel bicchiere il colore è profondo e compatto. Il naso non ha fretta, prima la frutta scura e matura, prugna e mora, poi le

spezie e un ricordo di tostatura che resta sullo sfondo senza mai mettersi davanti. Al sorso è la misura a colpire. Il tannino c’è ed è consistente, ma è levigato, avvolgente, e non toglie spazio a una freschezza che tiene tutto in piedi e promette anni davanti a sé. Un vino che si può mettere in cantina con tranquillità, ma, ed è qui che torna la parola contemporaneo, non è affatto obbligatorio farlo.

Sul fronte abbinamento abbiamo fatto scelta più classica che ci sia: una grigliata mista. In questa estate torrida, ma per fortuna nella frescura della montagna. Il Coevo è stato semplicemente perfetto, la freschezza a pulire, il tannino a reggere il grasso della carne, senza che il vino chiedesse mai il palcoscenico solo per sé.

Company Profile

Famiglia Cecchi: amore per il vino dal 1893
È una storica e prestigiosa azienda vinicola toscana, fondata oltre 130 anni fa da Luigi Cecchi, bisnonno di Andrea Cecchi che, come quarta generazione, attualmente guida l’Azienda con le cariche di CEO e Presidente.

La sede è a Castellina in Chianti, nel cuore della denominazione Chianti Classico DOCG.

Intuizione, passione e il desiderio di crescere selezionando vigneti in zone dal potenziale vitivinicolo eccezionale hanno spinto la famiglia Cecchi ad acquisire tenute vinicole in Toscana e in Umbria, in un percorso iniziato nel 1962 e che continua ancora oggi. Attualmente la famiglia Cecchi conta su 174 ettari di vigneto, di cui l’80% coltivati con metodo biologico.

La famiglia Cecchi detiene il 100% dell’azienda.

Punti di forza e opportunità: un gruppo vinicolo tradizionale, indipendente e a conduzione familiare; una visione a lungo termine; una reputazione solida e affidabile a livello

mondiale; una solida presenza nel settore della comunicazione, sia attraverso rapporti diretti che tramite agenzie – per le pubbliche relazioni, gli eventi, la stampa e i social media; rapporti solidi con le figure chiave più influenti della stampa, sia a livello internazionale che nazionale.

CECCHI
Località Casina dei Ponti, 56 – 53011 Castellina in Chianti - Siena – Italy
0577 54311 – cecchi@cecchi.net
https://www.cecchi.net/it/

