



BIO CANTINA LORENZO CECCHETELLI

Promo Festività
2025/26





PROMOZIONE SPECIALE "FESTIVITA' 2025/26" PER CONSUMATORI PRIVATI E/O AZIENDE

(N.B. LA PROMOZIONE È VALIDA ESCLUSIVAMENTE DAL 30/11/2025 AL 7/01/2026 E DA CONSIDERARSI CON IVA INCLUSA.)
LA CONSEGNA È GRATIS, PER SPEDIZIONI IN TUTTA ITALIA PREGO CONTATTARCI TELEFONICAMENTE)

Cesto Natalizio Azienda Agricola Cecchetelli



IL CESTO CONTIENE:

- 3 BOTTIGLIE DI VINO BIOLOGICO DA 0,75LT A SCELTA (ALLEGATI NELLE PAGINE FINALI), DI NOSTRA PRODUZIONE
- 1 BOTTIGLIA DI OLIO E.V.O. DA 0,5 LT DI NOSTRA PRODUZIONE *
- 1 BOTTIGLIA DI BIRRA "WINE ROVER" I.G.A. DA 0,33LT
PRODUZIONE BIRRIFICIO MACCARDI
- 1 PACCO DI PASTA TRAFILATA IN BRONZO DA 500G
PRODOTTO DA PASTIFICIO ARTIGIANALE BARTOLINI
- 1 CONFEZIONE DI POLENTA Istantanea DA 1 KG.
PRODOTTO DA AZIENDA AGRICOLA IVANO ZANGRILLI (RI)

PREZZO TOT
50,00€

TRITICO Azienda Agricola Cecchetelli



LA CONFEZIONE CONTIENE:

- 3 BOTTIGLIE DI VINO BIOLOGICO DA 0,75 A SCELTA (ALLEGATI NELLE PAGINE FINALI), DI NOSTRA PRODUZIONE
- IN ALTERNATIVA 2 BOTTIGLIE DI VINO BIOLOGICO DA 0,75 A SCELTA ED 1 BOTTIGLIA DI OLIO E.V.O. DA 0,5 LT DI NOSTRA PRODUZIONE *

PREZZO TOT
33,00€



DUETTO Azienda Agricola Cecchetelli



LA CONFEZIONE CONTIENE:

- 2 BOTTIGLIE DI VINO BIOLOGICO DA 0,75 A SCELTA (ALLEGATI NELLE PAGINE FINALI), DI NOSTRA PRODUZIONE

PREZZO TOT
25,00€

MAGNUM DI LORENZO 1° 2019 Azienda Agricola Cecchetelli



LA CONFEZIONE CONTIENE:

- 1 BOTTIGLIA DI VINO ROSSO DA 1,5 LT DI NOSTRA PRODUZIONE
(50% CABERNET SAUVIGNON 50% CABERNET FRANC INVECCHIATO 14 MESI IN TONNEAUX DI ROVERE)

Edizione Limitata

PREZZO TOT
40,00€

**NELLA PROSSIMA PAGINA TROVERETE LE SCHEDE TECNICHE DEI NOSTRI VINI...
FATE LA VOSTRA SCELTA!!!! ...E BUONA NATALE DA TUTTI NOI!**

(N.B. LA PROMOZIONE È VALIDA ESCLUSIVAMENTE DAL 30/11/2025 AL 7/01/2026 E DA CONSIDERARSI CON IVA INCLUSA.)
LA CONSEGNA È GRATIS, PER SPEDIZIONI IN TUTTA ITALIA PREGO CONTATTARCI TELEFONICAMENTE)
SI POSSONO CONFEZIONARE CESTI PERSONALIZZATI CON AUMENTO O DIMINUIZIONE DEI PRODOTTI DESCRITTI O ALTRI.

* **OLIO E.V.O. DI NOSTRA PRODUZIONE CON DISPONIBILITA' LIMITATA FINO A D ESAURIMENTO SCORTE**

Lorenzo *Bio* 2024

Rosato Umbria IGT

Vino BIOLOGICO ottenuto da uve rosse 100% Cabernet dei nostri vigneti.

Raccolto a mano e vinificato all'origine. Pressatura soffice ad acino intero. Vinificato in bianco

Profumo fruttato di lampone e lilla', in bocca è rotondo con note acide di melograno, equilibrato, caldo e persistente.

Ottimo per aperitivi o antipasti, ben si abbina a primi piatti, zuppe, fritti, carni bianche, pesce e piatti della cucina mediterranea.

Servire: 8-13°
Alcool: 14%vol.



Lorenzo *Bio* 2022

Bianco Umbria IGT

Vino BIOLOGICO ottenuto da uve bianche di nostra produzione (100% Vermentino)

Uve raccolte a mano, lavorate all'origine.

Vino fresco, delicatamente minerale, color oro, dal profumo di ginestra selvatica e frutta gialla.

Si abbina perfettamente ad aperitivi, antipasti e a tutto pasto con piatti di pesce o carni bianche.

Servire: 10-12°
Alcool: 13,5%vol.



Lorenzo *I Cabernet*

2019 Umbria IGT

Ottenuto da una miscela di Cabernet sauvignon 50% e 50% di Cabernet franc 2019.

Questa esclusiva bottiglia di un'annata particolare, 2019 annata fresca, è prodotta in quantità limitata in "magnum" da 1,5 litri.

Di colore rosso rubino, con tendenze granate, con sentori di spezie e viole, di more e prugne. Invecchiato per 14 mesi in tonneau di rovere francese e poi affinato in bottiglia.

Piacevole al palato, giustamente morbido e asciutto.

Servire: 20°
Alcool: 14%vol.



Etichetta tratta da un'opera del Maestro F. Bellardi per gentile concessione

Lorenzo *I Serendipity*

2022 Umbria IGT

Sangiovese 100%
Vino biologico ottenuto da uve rosse dei nostri vigneti.

Uve raccolte a mano vinificato con fermentazione in legno 40% e fermentazione in acciaio 60%. Affinato in tonneau di rovere di secondo passaggio per 6 mesi quindi affinato in vetro per un anno. Vitigno Sangiovese 100%

Colore rubino intenso, profumo floreale di viola e rosa, con sfumature fruttate di mirtillo e melograno. Fresco e armonico, ottimo per aperitivo e tutt pasto con carni rosse o bianche, salumi e formaggi.

Servire: 18-20°
Alcool: 14,5%vol.



PER ORDINI E INFO SPEDIZIONI (ITALIA & ESTERO):



BIO CANTINA
LORENZO CECCHETELLI

335 5837799 - 338 8622535
info@cecchetelli.it

Montegabbione (TR)
SSP 58-Km.1.250 Bivio per Monte Giove

Auguriamo a tutti voi

Buone Feste!

PER ALTRE INFORMAZIONI SUI VINI VISITATE IL SITO
WWW.CECCHETELLI.IT

