



Fattoria Cerreto Libri
Fattoria biologica biodinamica

CANESTRINO

Bianco di Toscana
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
Vino biologico biodinamico
2024



Fattoria Cerreto Libri



Prodotto e imbottigliato da GEB Toscana s.s.
nella Fattoria Cerreto Libri - Pontassieve - Firenze - Italia
www.cerretolibri.com

Operatore controllato n. B4074

e 750 ml 12,5% Vol. Lotto 261.01
VETRO I GL 71 - Racc. VETRO TAPPO I LIDPEA - Racc. PLASTICA
RACCOLTA DIFFERENZIATA. Verifica le disposizioni del tuo comune



IT-BIO-006
Agricoltura Italia

Contiene Solfiti. Contiene Sulfina. Etich. Sulfite. Contiene Sulfite.

Canestrino 2024

I.G.T. / Bianco

Il Canestrino risponde all'autentica tradizione del bianco toscano di uvaggio autoctono Trebbiano e Malvasia.

Il Canestrino presenta toni di acidità e leggerezza, di beva immediata e di piacevolezza, adatta ad accompagnare non solo pesce e non solo aperitivi e formaggi erborinati, ma anche carni bianche, funghi, tartufo e piatti di verdura o primi piatti.

Gradevole e originale quando è bevuto da solo, si esalta e si adatta in maniera sorprendente con il cibo.

Vale la pena di provarlo anche con salumi e altro che la fantasia può suggerire sempre pensando che è comunque un vino bianco di razza toscana.

Valori Nutrizionali per 100ml

Nutriente	Valore
Energia	318 kJ / 75 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,3 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Ingredienti

Uve BIO, conservanti (metabisolfito di potassio)

Scheda tecnica

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12° C

BOTTIGLIE

750 ml

PRIMA ANNATA

1980

NATURA DEL TERRENO

Argille calcaree in scheletro scistoso

ANNO IMPIANTO VIGNETI

1970/2015

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

TIPO DI COLTIVAZIONE

Biologico/Biodinamico

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà settembre

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 viti per ettaro

VARIETÀ DELLE UVE

Trebbiano Toscano- Malvasia Toscana

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5°C

VINIFICAZIONE

Diraspatura, pigiatura, macerazione a freddo e macerazione delle vinacce per 24 ore.

Al termine della fermentazione il vino riposa in serbatoi di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento

DATA DI IMBOTTIGLIAMENTO

Gennaio 2026

AREA DI PRODUZIONE

Toscana, Firenze, Pontassieve