



Fattoria Cerreto Libri
Fattoria biologica biodinamica



Cerretino 2024

I.G.T. / Bianco

Il Cerretino è vinificato esclusivamente con uvaggi autoctoni di Trebbiano toscano e Malvasia toscana.

La sua sorbevolezza lo rende gradevole anche se bevuto da solo, come aperitivo e in accompagnamento a piatti di pesce, carni bianche e patè.

Valori Nutrizionali per 100ml

Nutriente	Valore
Energia	278 kJ / 66 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,2 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

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

10 anni

BOTTIGLIE

750 ml

PRIMA ANNATA

2020

NATURA DEL TERRENO

Argille calcaree in scheletro scistoso

ANNO IMPIANTO VIGNETI

1980/2015

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

10,5°C

VINIFICAZIONE

Pressatura diretta

AFFINAMENTO

Affinamento in acciaio

DATA DI IMBOTTIGLIAMENTO

Gennaio 2026

AREA DI PRODUZIONE

Toscana, Firenze, Pontassieve