



Fattoria Cerreto Libri
Fattoria biologica biodinamica



Cerretino 2024

I.G.T. / Rosso

Il Cerretino gode della personalità data da un Sangiovese robusto e giustamente tannico che viene arrotondato dalla presenza del Canaiolo e del Ciliegiolo.

Questo Cerretino Rosso 2024 risponde con freschezza, sostenuto da un'ottima acidità caratteristica della zona del Chianti Rufina.

Valori Nutrizionali per 100ml

Nutriente	Valore
Energia	335 kJ / 84 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,4 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Ingredienti

Uve Bio, conservanti (metabisolfito di potassio)

Scheda tecnica

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

BOTTIGLIE

750 ml

PRIMA ANNATA

2015

NATURA DEL TERRENO

Argille calcaree in scheletro scistoso

ANNO IMPIANTO VIGNETI

2010

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

Sangiovese – Canaiolo – Ciliegiolo

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5°C

VINIFICAZIONE

Macerazione per 8 (otto)giorni

AFFINAMENTO

Affinamento in acciaio

DATA DI IMBOTTIGLIAMENTO

Gennaio 2026

AREA DI PRODUZIONE

Toscana, Firenze, Pontassieve