



Fattoria Cerreto Libri
Fattoria biologica biodinamica



Fattoria Cerreto Libri

LIBER

ROSSO TOSCANO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VINO BIOLOGICO - BIODINAMICO



2022



Liber 2022

I.G.T. / Rosso

Annata particolarmente siccitosa, il 2022 con il suo gran caldo ha rallentato in estate i processi di maturazione dell'uva, recuperati all'ultimo tuffo con le attesissime piogge e le temperature più miti in settembre.

Questi fenomeni hanno contribuito all'uscita di un vino più articolato nelle sue necessità d'espressione, prima di tutte il tempo d'affinamento in bottiglia più lungo del solito che ci consente adesso di poterlo degustare ed apprezzare.

Valori Nutrizionali per 100ml

Nutriente	Valore
Energia	345 kJ / 82 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,5 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

1980

NATURA DEL TERRENO

Argille calcaree in scheletro scistoso

ANNO IMPIANTO VIGNETI

1970

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

15 anni

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

GRADAZIONE ALCOLICA

13°C

VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce per 3(tre) settimane

AFFINAMENTO

Affinamento in botti di rovere da 500 lt e botti da 300 lt

DATA DI IMBOTTIGLIAMENTO

Gennaio 2026

AREA DI PRODUZIONE

Toscana, Firenze, Pontassieve