



Fattoria Cerreto Libri
Fattoria biologica biodinamica



Padronale 2019

I.G.T. / Rosso

Padronale veniva scritto col gessetto sulla botte preferita dal nonno di Valentina, Agostino. E questo significava che nessuno, a parte lui, poteva accedervi senza il suo permesso perché quella era la sua ricetta, la sua creatura.

Tramandato negli anni, ed in suo onore, questo uvaggio è stato poi riproposto dal 2006 scegliendo tra i tonneaux del Liber il migliore tra tutti e che presentasse le caratteristiche necessarie ad affrontare un lungo invecchiamento e a diventare una riserva.

Il Padronale 2019 presenta una sensazione olfattiva di frutta matura, di erbe selvatiche e terra bagnata. Un bouquet ampio e originale nella composizione, ma anche fine e armonico.

Valori Nutrizionali

per 100 ml

Nutriente	Valore
Energia	0 kJ / 0 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Scheda tecnica

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

15 anni

BOTTIGLIE

750 ml

PRIMA ANNATA

1980

NATURA DEL TERRENO

Argille calcaree in scheletro scistoso

ANNO IMPIANTO VIGNETI

1970

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 – Colorino

GRADAZIONE ALCOLICA

14°C

VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce per 3 settimane

AFFINAMENTO

Affinamento in botti di rovere da 500 lt e 300 lt per 72 mesi

AREA DI PRODUZIONE

Toscana, Firenze, Pontassieve