

## Cedro

Chianti Rufina D.O.C.G - 2016

### Production

**Production:** Approx. 1,5 kg de raisins par pied de vigne.

**Zone de production:** 400 mt. au-dessus du niveau de la mer dans un sol rocheux, riche en calcaire qui donne à ce Chianti ses caractéristiques.

**Caractéristiques climatiques:** Climat tempéré en automne précédent un printemps et été frais. Pluie pendant la période de récolte.

**Vignobles:** des années 90 et moins. Formation en Guyot & impulsion Cordon.

### Encépagement

90% Sangiovese, 5% Canaiolo Nero et 5% Cilieggiolo-

### Vinification et Elevage

**Vinification:** Sol- éraflage et écrasement des raisins. Fermentation et macération à température contrôlée, en acier inoxydable pendant environ 20 jours avec de nombreux pompages et délestages.

**Elevage:** En fûts de chêne français de 35 hl pendant 24 mois.

### Accord Mets et Vins

il est délicieux avec les viandes en sauce, la volaille, la charcuterie, l'antipasti et les rôtis.



### Dégustation

Robe rouge rubis aux senteurs de violette. Tanins délicats et élégants. Des notes de cerise subtile.

**Capacité de vieillissement:** 10-12 ans.

### Description

«Les légumineuses labourées entre les rangs nourrissent nos vignes, la brise et le soleil les protègent contre la maladie, notre vigilance et notre patience assurent la parfaite santé et la maturité des raisins. C'est l'équilibre naturel et les traditions séculaires qui sont la source du Cedro, un Chianti Rufina avec une grande personnalité qui exprime les caractéristiques de l'appellation, également définie comme "the highest of the Chiantis".

### Awards and Scores for Cedro 2009:

Decanter World Wine Awards 2012 Commended medal

Millésime BIO 2013 Silver medal Vini di Veronelli

2006: (G.B./D.T) 86 Vini d'Italia Bio

recommended Wein-Plus: 85 "Best of Chianti"