



CANONICA A CERRETO
Il Chianti a 12 km da Siena - Castelnuovo Berardenga

Per la prima volta in Italia





Canonica a Cerreto si trova nel cuore del Chianti Classico, a 12 chilometri a est di Siena.

Si estende su **60 ettari, di cui 21 a vigneto e 7 a oliveto.**



Il Territorio è caratterizzato da un alternanza di aria calda e secca, che diventa fresca dopo il tramonto del sole creando una forte escursione termica fra giorno e notte, che si aggiunge a quella molto sensibile fra estate e inverno.

Dal **1998** i vigneti sono stati adeguatamente reimpiantati per migliorare la qualità della produzione. L'80% è Sangiovese e il 10% Merlot.

La densità delle piante varia da 5.000 a 6.600 ad ettaro.



La vendemmia viene fatta interamente **a mano**. Nello stesso vigneto la raccolta è fatta in più fasi per sfruttare al meglio la diversa maturazione dei grappoli



I vini

Canonica a Ceretto produce **150.000 bottiglie** di vino all'anno. Il vino base che copre l'80% del totale è il Chianti Classico nelle due versioni: **Annata** e **Riserva**. Il restante è **l'IGT Rosso Toscano**, denominato **Sandiavolo**.

- **Il Chianti Classico Annata** nasce per il 90 % da uve **Sangiovese** e per il 10% da uve **Merlot**.
- Nella **Riserva** il **Sangiovese** è l'85%, il **Cabernet** il 10% e il **Merlot** il 5%. **Punto di forza della produzione.**
- Per l'**IGT** vengono usati tutti e i vitigni in **parti uguali**.

La cantina



La prima cantina fu costruita **mille anni fa** dai Canonici del Duomo di Siena. Nel corso dei secoli è rimasta intatta a testimonianza dell'importanza che il vino ha sempre avuto a Canonica a Cerreto. Gli stessi Vescovi che sono stati proprietari e hanno abitato Canonica a Cerreto per trecento anni hanno cambiato solo ciò che era indispensabile.



Nel **2003** si è deciso di costruire una cantina nuova, ormai necessaria per il raggiungimento del massimo dell'efficienza sia nella vinificazione che nell'invecchiamento.

La fermentazione si sviluppa in **tini di acciaio** e l'invecchiamento in piccole botti di **rovere** che vengono usate per circa tre anni.

Chianti Classico 2015



Zona di produzione : Castelnuovo Berardenga Chianti Classico, Siena

Altitudine vigneti: 350 mt s.l.m

Territorio: Collinare

Esposizione: Sud

Composizione del terreno: Calcareo Argilloso

Vitigni: 90% Sangiovese – 10% Merlot

Densità dei vigneti: 5.000 – 6.600 viti/ha

Vendemmia: fine settembre – prima metà di Ottobre

Vinificazione: a temperatura controllata in vasche di acciaio utilizzando la follature a i rimontaggi

Invecchiamento: 15 mesi in botti di rovere di lt 225, almeno 6 mesi in vetro

Colore: Rosso Rubino intenso

Profumo: note floreali e di frutti rossi e neri, con sentori di spezie dolci

Sapore: Pieno, elegante, persistente con tannini ben equilibrati

Grado alcolico: 14%

Estratto secco totale: 31.9 g/lt

Zuccheri riduttori: 1.7 g/lt

Acidità totale: 6.0 g/lt

Temperatura di servizio: 18-19°C

Abbinamenti: Minestre, paste, risotti, carni, formaggi



Chianti Riserva 2014



Zona di produzione : Castelnuovo Berardenga Chianti Classico, Siena

Altitudine vigneti: 350 mt s.l.m

Territorio: Collinare

Esposizione: Sud

Composizione del terreno: Calcareo Argilloso

Vitigni: 85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

Densità dei vigneti: 5.000 – 6.600 viti/ha

Vendemmia: fine settembre – prima metà di Ottobre

Vinificazione: a temperatura controllata in vasche di acciaio utilizzando la follature e i rimontaggi

Invecchiamento: 15 mesi in barrinque

Colore: Rosso Rubino intenso

Profumo: note floreali e di frutti rossi e neri, con sentori di spezie dolci, cuoio e tabacco

Sapore: Pieno, elegante, persistente con tannini ben equilibrati

Grado alcolico: 14%

Estratto secco totale: 32.28 g/lit

Zuccheri riduttori: 1.7 g/lit

Acidità totale: 5.8 g/lit

Temperatura di servizio: 18-19°C

Abbinamenti: Primi piatti saporiti, carni, formaggi

IGT - San Diavolo 2014



Zona di produzione : Castelnuovo Berardenga Chianti Classico, Siena

Altitudine vigneti: 350 mt s.l.m

Territorio: Collinare

Esposizione: Sud

Composizione del terreno: Calcareo Argilloso

Vitigni: 1/3 Sangiovese, 1/3 Cabernet, 1/3 Merlot

Densità dei vigneti: 5.000 – 6.600 viti/ha

Vendemmia: fine settembre – prima metà di Ottobre

Vinificazione: a temperatura controllata in vasche di acciaio utilizzando la follature a i rimontaggi

Invecchiamento: 18 mesi in botti di rovere di lt 225, almeno 6 mesi in vetro

Colore: Rosso Rubino intenso e profondo

Profumo: note di frutti rossi maturi e neri uniti a spezie dolci, cuoio e tabacco

Sapore: Pieno, elegante, persistente con tannini ben equilibrati

Grado alcolico: 14%

Estratto secco totale: 33.0 g/lt

Zuccheri riduttori: 1.7 g/lt

Acidità totale: 5.8 g/lt

Temperatura di servizio: 18-19°C

Abbinamenti: Primi piatti saporiti, carni, formaggi



Codice prodotto	Descrizione	Pz x ct	Prezzo listino
CC2015	CHIANTI CLASSICO 2015	6	€ 10,90
CR2014	CHIANTI CLASSICO RISERVA 2014	6	€ 12,90
CS2014	I.G.T. SUPERTUSCAN SAN DIAVOLO 2014	6	€ 12,90

In consegna al cliente del 23 Settembre 2019