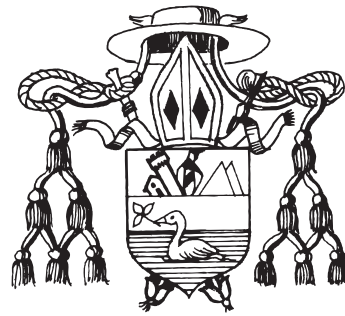


CANONICA A CERRETO



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, il 10% Merlot e 10% Cabernet.* 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.

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 2016

Zona di produzione : *Castelnuovo Berardenga Chianti Classico, Siena*

Vitigni: *90% Sangiovese – 10% Merlot*

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%*

Temperatura di servizio: *18-19°C*

Abbinamenti: *Minestre, paste, risotti, carni, formaggi*

DESCRIZIONE PRODOTTO

75 cl

pz. x cart. 6

CC2016





Chianti Classico 2015 Riserva

Zona di produzione : *Castelnuovo Berardenga Chianti Classico, Siena*

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

Invecchiamento: *15 mesi in barrique*

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%*

Temperatura di servizio: *18-19°C*

Abbinamenti: *Primi piatti saporiti, carini, formaggi*

DESCRIZIONE PRODOTTO

in cassa di legno

3 l

pz. x cart. 1

CRJ2015

DESCRIZIONE PRODOTTO

75 cl

pz. x cart. 6

CR2015





IGT - San Diavolo 2015

Zona di produzione : *Castelnuovo Berardenga Chianti Classico, Siena*

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

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%*

Temperatura di servizio: *18-19°C*

Abbinamenti: *Primi piatti saporiti, carini, formaggi*

DESCRIZIONE PRODOTTO

75 cl

pz. x cart. 6

CS2015

