



TENUTA CERI®

Società agricola Ceri s.r.l. a socio unico

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte di La Ceri 38 s.r.l.

Sede Legale: Via Lodz 29/31, 59100 Prato, Italia

C.F. e P. IVA: 02035970975

Numero EORI: IT02035970975

Codice SDI: M5UXCR1

Sede operativa: Via delle Ginestre 45, 59015

Carmignano, Toscana, Italia

E-Mail certificata: societaagricola@pec.studioceri.it

E-Mail: info@tenutaceri.it



## Carmignano L'Arrendevole Riserva 2020

*DENOMINAZIONE: Carmignano Riserva DOCG*

*VARIETÀ: Sangiovese 90% - Cabernet Sauvignon 10%*

*ALCOL: 15,00%*

*TERRENO: Scistoso con 25% di argilla*

*ESPOSIZIONE: Sud-Ovest*

*ETÀ DELLE VIGNE: 35 anni*

*ALLEVAMENTO: cordone speronato, in conversione al biologico.*

*ABBINAMENTI: Carni rosse e cacciagione alla brace.*

*Descrizione: Colore granato lucente. Si esprime con eleganza e complessità, evidenziando aromi terziari pronunciati. Potente, persistente e armonico al palato, con ottimo equilibrio tra tannini, acidità e alcol. Offre un'esperienza degustativa vibrante e profonda.*

*Vinificazione: Prodotto esclusivamente nelle annate migliori, utilizzando uve accuratamente selezionate a mano dalle vigne più vecchie dell'azienda, con una età media di 35 anni. Le uve sono diraspate, pigiate e fermentate in tini troncoconici di rovere da 30hl, con frequenti rimontaggi. Successivamente la malolattica avviene in botti "Mittelberger" da 20hl leggermente tostate, dove il vino riposa per 18 mesi sulle proprie fecce fini. Messo in commercio dopo 18 mesi di affinamento in bottiglia.*