



## FIRENZE

Notre gamme "Terroir" est l'expression des vins reflétant parfaitement le caractère du Chianti Rufina. Ils sont très importants pour nous. L'expression de ce qui devrait être un vin toscan. Vinifié à partir de nos vignes de trente ans, le *Cedro Riserva* est un vin qui en impose, comme le cèdre centenaire trônant au centre du Domaine. Structuré, élégant, ample, c'est le vin préféré de Faye.

**CEDRO RISERVA - D.O.C.G Chianti Rufina Riserva**

Sangiovese - Merlot

750ml - 1500ml / 14% - 14.5% vol.

**Zone de production**

Rufina (Toscane)

Les vignes sont situées à 400mt d'altitude dans un sol riche en marne.

**Récolte**

A la main dans des caquettes vers la mi-octobre.

**Vinification**

Egrappage délicat des raisins ; fermentation et macération à température contrôlée dans des cuves en acier pendant environ 15 jours avec plusieurs remontages.

**Elevage**

Environ 24 mois en fûts de chêne pour le Sangiovese, et en fûts de chêne pour le Merlot. Puis un affinage d'au moins 18 mois en bouteilles avant la mise en vente.



Couleur rouge rubis intense.



Le nez est bien équilibré avec des notes d'épices et de fruits noirs qui prennent de l'ampleur.



Le Sangiovese apparaît immédiatement dans toute sa grandeur, doux et velouté, avec des notes de cerise noire mûre et une touche de cassis. Les tannins sont bien fondus, denses et charnus. La finale est élégante et persistante. Un excellent vin de garde.



Dans ses premières années, ce vin se marie avec tous les plats et lorsqu'il est vieilli, il se marie bien avec les rôtis, le gibier et les fromages.

Servir à 18° - 20°C

