

Azienda Agricola

IL RIO

di Paolo Cerrini

Vicchio di Mugello - Firenze - ITALIA



Posta tra il comune di Vicchio di Mugello e l'Appennino Tosco-Romagnolo, *Il Rio* è una piccola azienda vitivinicola di proprietà di Paolo Cerrini che, nei primi anni 90, provò a impiantare vitigni nordici, scommettendo sulle caratteristiche pedoclimatiche di una zona considerata da sempre scarsamente vocata alla viticoltura.

Il terreno argilloso e il clima continentale, con forte escursione termica tra il giorno e la notte, si sono rivelati favorevoli alla produzione di uve Pinot Nero, Chardonnay e Sauvignon, vitigni che, sperimentati nella prima vigna, sono stati impiantati nei primi anni 2000 sul resto del terreno di proprietà, in località Le Panche, dando luogo a quattro vini lavorati e imbottigliati nella cantina ricavata nei locali del casale originario *Il Rio*, uno dei poderi storici della *Fattoria di Molezzano*.

Azienda Agricola Il Rio di Paolo Cerrini

Via di Padule, 131 - 50039 Vicchio - Firenze - ITALIA

Tel. (+39) 055 8407904 - Mob. 338 6226927 - 331 3298910

info@ilriocerrini.it - www.ilriocerrini.it

E' POSSIBILE VISITARE L'AZIENDA SU APPUNTAMENTO

Le Vigne - Paolo Cerrini lavora, con la moglie Manuela Villimburgo, due vigne impiantate a Pinot Nero, Chardonnay e Sauvignon: *Il Rio*, mezzo ettaro a 260 mt di altitudine, e *Le Panche*, un ettaro e mezzo a 200 mt di altitudine, entrambi allevati a ipsoilon e potati a guyot.

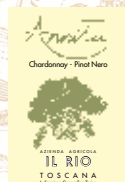
Concimazione con letame, terreno perennemente inerbito con essenze spontanee, potatura verde orientata a equilibrare chioma e frutto, senza esporre eccessivamente i grappoli al sole diretto, trattamenti prevalentemente biologici, sono tutti interventi per ridurre all'essenziale le operazioni di cantina.

I Vini - Nella cantina dell'Azienda Agricola *Il Rio* si producono e imbottigliano quattro vini:



Il **Ventisei**, con uve 100% Pinot Nero sottoposte a parziale macerazione carbonica e fermentazione a temperatura controllata, con malolattica in barrique. Affinamento 12 mesi in barrique e altri 18 in cemento e bottiglia.

L'**Annita**, con uve Chardonnay sottoposte a macerazione prefermentativa a freddo e uve Pinot nero vinificate in bianco; fermentazione in barrique, con parziale malolattica. Affinamento in vetro per 6 mesi.



Il **Carabà**, da uve 100% Sauvignon Blanc sottoposte a macerazione prefermentativa a freddo; fermentazione in barrique. Affinamento in vetro per 6 mesi.

Il **Terosé**, da uve 100% Pinot Nero; fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in vetro per 6 mesi.



Manuela e Paolo sono tra i soci fondatori dell'associazione



che promuove la coltivazione e la valorizzazione di questo vitigno nei comuni montani della Toscana (appennino.toscano@libero.it).



Azienda Agricola Il Rio di Paolo Cerrini

Via di Padule, 131 - 50039 Vicchio - Firenze - ITALIA

Tel. (+39) 055 8407904 - Mob. 338 6226927 - 331 3298910

info@ilriocerrini.it - www.ilriocerrini.it

E' POSSIBILE VISITARE L'AZIENDA SU APPUNTAMENTO