



CASTELLO di GABBIANO

ESTABLISHED 1124

Federico Cerelli

ENOLOGO

Nel 2000 si laurea in "Viticultura ed Enologia" presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Firenze, con il punteggio finale di 110/110. Nel corso dei suoi studi effettua numerosi stage presso diverse cantine in Italia e all'estero. Dal 2005 è Assaggiatore ufficiale per commissioni ministeriali DOCG presso Camere di Commercio di Firenze e Siena. Nel 2006 segue un corso di perfezionamento: "vinificazione vini rossi di alta qualità e analisi sensoriale dei vini" presso la Facoltà d'oenologie, Université Victor Segalen Bordeaux 2. Nel 2008 consegue l'attestato di abilitazione per "Componente panel-test per l'olio di oliva" presso CAMERA DI COMMERCIO DI FIRENZE. Dal 2010 è docente per corsi ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) Sezione di Firenze.

Nell'anno 2011 Federico Cerelli entra a far parte del team di CdG nel ruolo di enologo. Si porta un bagaglio di dieci anni di esperienza in prestigiose cantine Italiane, con la responsabilità e la supervisione di progetti enologici importanti.

Federico Cerelli ha molta passione per il suo lavoro. Crede nelle pratiche più tradizionali e nella tecnologia moderna, convinto che la tecnologia sia oggi un prezioso strumento che permette di replicare le azioni più antiche (che nel tempo si sono affermate le migliori) con massimo controllo e mira.

Il suo contributo è stato fondamentale all'elaborazione dell'ultimo progetto recentemente compiuto in cantina: la realizzazione di un impianto di fermentazione dotato di un sistema di follatura meccanizzata e computerizzata. Il congegno (primi due esemplari realizzati al mondo) è frutto di una intensa collaborazione tra un ingegnere specializzato nella creazione di orologi e l'enologo, che ha portato tutta la sua passione per l'arte del vino, l'esperienza ereditata di una denominazione che vanta 300 anni di storia, nonché la sua personale conoscenza e passione per l'informatica.

Federico Cerelli