



LIBERWINES



## CASALINI CHIANTI SUPERIORE

D.O.C.G. 2018

**Uva:** 90% Sangiovese,  
10% Ciliegolo

**Amadurecimento:** 12 meses  
em barris de madeira  
eslavônios

**Gradação Alcoólica:** 14%

**Temperatura:** 16 - 18°C

**Vinícola:** Fattoria  
Fibbiano

**Enólogo:** Nicola Cantoni

**Origem:** Toscana, Itália



**Notas de Prova:** Cor vermelho rubi com aroma intenso a cereja, framboesa e amora. Os taninos são macios, enquanto o corpo é cheio e persistente no palato.



**Técnica de Vinificação:** Fermentação em tanques inox especiais por 10 dias com leveduras indígenas. Estágio de 4 meses em tanque de cimento para fermentação malolática, depois 12 meses em barris de madeira eslavônios e finalmente 12 meses em garrafa.



**Harmonize com:** Carne vermelha, massas e queijos meia cura.