



LIBERWINES



CASALINI CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G. 2021

Uva: 90% Sangiovese,
10% Ciliegiolo

Amadurecimento: 12 meses
em barris de madeira
eslavônios

Graduação 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.