LIBERWINES

CEPPATELLA TERRE DI PISA SANGIOVESE

D.O.C. 2018

Uva: 100% Sangiovese

Amadurecimento: 30 meses em barris de madeira eslavônios

Graduação Alcoólica: 14%

Temperatura: 18˚C

Vinícola: Fattoria Fibbiano

Enólogo: Nicola Cantoni

Origem: Toscana, Itália

Notas de Prova: Cor vermelho rubi intensa com reflexos granados, aroma persistente de frutas maduras, pimenta, baunilha, tabaco e cacau. Na boca, o vinho é quente e ricamente suave, com um sabor aromático longo e persistente.

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 30 meses em barris de madeira eslavônios e finalmente 12 meses em garrafa.

Harmonize com: Carne vermelha e exóticas, e queijos maduros.