



LIBERWINES



## L'ASPETTO

I.G.T. 2013

**Uva:** 50% Sangiovese,  
50% Canaiolo

**Amadurecimento:** 12 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 granada. Aromas de frutas maduras, especiarias e ervas aromáticas; o sabor é redondo, encorpado, taninos macios e longa persistência.



**Técnica de Vinificação:** Fermentação em tanques inox especiais por 10 dias com leveduras indígenas. Maceração longa (30 dias). 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:** Carnes vermelhas e exóticas, queijos maduros.