



LIBERWINES



LABARO CHIANTI

D.O.C.G. 2022

Uva: 80% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% Colorino

Amadurecimento: 6 meses em barricas

Graduação Alcoólica: 12,5%

Temperatura: 14 - 16 °C

Vinícola: Cantina Sorelli

Enólogo: Fabio Signorini

Origem: Toscana, Itália



Notas de Prova: Vinho de coloração vermelho rubi. Aromas predominantes de frutas vermelhas e pretas silvestres, com notas suaves de violeta. Em boca é harmonioso, seco, de acidez equilibrada e ligeiramente tânico - característica que é suavizada com o amadurecimento em garrafa. veludo.



Técnica de Vinificação: Fermentação em tinto, com maceração nas peles durante cerca de 10 dias com temperatura controlada. Maturação em tanque de aço inoxidável. Estágio em garrafa por um mês. Envelhecimento de 6 meses em barricas como exige a denominação.



Harmonize com: Massas, especialmente com molhos de carne, carnes vermelhas, pizzas, frios e queijos meia cura.