LIBERWINES

SANFORTE

I.G.T. 2014

Uva: 100% Sangiovese Forte

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 de granada. Ao nariz mostra notas complexas de frutas, pimenta e tabaco; o paladar é envolvente, com uma trama tânica elegante e sedosa.

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 e exótica, queijos maduros.