



# LIBER PATER 2015

## Cirro Classico superiore DOC

Spécialité

**Région:** Calabre

**Cépages :** 100% Gaglioppo

**Vinification :** Les raisins sont vendangés à la main à la mi-octobre, Ils subissent une longue macération en cuves d'acier inoxydable thermo-contrôlées. Suit le vieillissement en fûts de chêne français pendant 12 mois qui affine l'exubérance des tanins et améliore la complexité aromatique.

**Dégustation :** Couleur rouge rubis avec des reflets violets, il possède un spectre aromatique complexe de fruits rouges mûrs combiné avec des notes d'épices, de vanille et de balsamique. Grande structure, concentré, le goût est plein, frais et bien équilibré.

**Accords:** Délicieux avec des pâtes savoureuses, du rôti et des fromages affinés. Servir à 18 degrés Celsius.

**Taux d'alcool :** 14% Alc./Vol.

**Code SAQ :** 11097637

**Prix :** 15,75\$

**Prix licencié :** 13,70\$

Uvc (12)

