



Super Sannios 2019

Cantina: Canlibero

Denominazione: Vino Rosso

Tipologia: Rosso

Regione: Campania

Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon

Denominazione: Vino Rosso

Annata: 2019

Grado Alcolico: 13.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: 9 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carni alla Brace, Carni Rosse,
Formaggi Stagionati

Bottiglie prodotte: 2400

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Super Sannios 2019 di Canlibero è un vino ottenuto da uve sane, fermentate grazie all'attività dei propri lieviti, è privo di solfiti aggiunti o altri tipi di conservanti e non ha subito nessun tipo di stabilizzazione forzata nè è stato soggetto a controlli di temperatura. La fermentazione spontanea avviene insieme alla macerazione sulle bucce in tino aperto per 18 giorni. La presenza di eventuali sedimenti in sospensione nel Super Sannios 2019 di Canlibero è dovuta all'assenza di qualsiasi tipo di filtrazione durante la lavorazione e la decantazione avviene solo tramite i travasi e l'affinamento in serbatoi in acciaio inox per 9 mesi. Segue riposo in bottiglia per almeno 3 mesi.

Note di degustazione

Super Sannios di Canlibero è un grande esempio dell'aromaticità di un Cabernet Sauvignon della Campania. Il bel colore rosso rubino è accompagnato da un grande mix di sentori fruttati e speziati. Questo vino colpisce per la grande beva e la sua succosità. Intenso e complesso, ricco di sentori vegetali e di lunga persistenza. Abbinare al super sannios di Canlibero delle pietanze saporite a base di carne!