



SUOLO:

A medio impasto, calcareo, pianeggiante.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Pergola corta veronese.

UVE:

Garganega

RESA / HA:

50 quintali.

VENDEMMIA:

La peculiarità di questo vino deriva sia dalla vendemmia manuale, che avviene dopo i primi 10 giorni di settembre, sia da una cernita dei grappoli altamente selezionati da vecchi vigneti, situati su terreni particolarmente minerali.

VINIFICAZIONE:

Grande attenzione è posta nella fase di trasformazione per l'estrazione del mosto fiore non pressato, che dà carattere al vino. La fermentazione inizia in vasche di acciaio inox e termina in botti di rovere da 25 hl, dove poi rimane per altri 15 mesi circa sui propri lieviti.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spiccano profumi di frutta esotica e leggeri sentori di erbe mentolate. Naso fiorito, espressivo, originale, delicato. Profumi complessi tra varietali e fermentativi per una squisita beva. Al palato il gusto fresco e pieno con un'ottima presenza di acidità, è supportato dalla mineralità del corpo. Chiude con grande eleganza e lunga persistenza.

GASTRONOMIA:

Ideale con piatti di pesce, soprattutto se crudo, o crostacei, come, ad esempio, le ostriche. Ottimo anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°C, preferibilmente dopo due anni di affinamento in bottiglia.

TITOLO ALCOMETRICO VOL. EFFETTIVO:

13 % Vol.

STORIA DI "LIBER":

"Liber" nasce alla fine degli anni Novanta, quando Amadio e Natalino decidono di mettere alla prova l'uva tipica del Soave, provando ad estrarre tutta la mineralità che sentono di poter ottenere. È così che nasce questo vino piacevolmente minerale, prova della sorprendente e ricca duttilità dell'uva autoctona delle nostre zone, la garganega, che qui si esprime in modo unico.

FORMATO BOTTIGLIE:

0.75lt in scatole da 6.

POTENZIALE BEVIBILITA':

"Liber" può essere tenuto in cantina per 5 - 7 anni.



PREMI

- 2002 BIANCO IGT "LIBER" '00 DIPLOMA DI GRAN MENZIONE VINITALY BIANCO IGT "LIBER" '00 MEDAGLIA D'ARGENTO INT. ORGANIC WINE EXPO
- **2003** BIANCO IGT "LIBER" '00 83/100 LUCA MARONI
- **2004** BIANCO IGT "LIBER" '01 DIPLOMA DI GRAN MENZIONE VINITALY BIANCO IGT "LIBER" '00 MEDAGLIA DI BRONZO INT. WINE CHALLENGE
- **2005** BIANCO IGT "LIBER" '01 MEDAGLIA D'ARGENTO INT. WINE CHALLENGE
- **2006** BIANCO IGT "LIBER" '01 1/3 BICCHIERE GAMBERO ROSSO BIANCO IGT "LIBER" '01 75/100 LUCA MARONI
- 2008 BIANCO IGT "LIBER" '04 3/5 GRAPPOLI DUEMILAVINI BIANCO IGT "LIBER" '04 – 3/4 STELLE – VINI BUONI D'ITALIA BIANCO IGT "LIBER" '05 – 78/100 – LUCA MARONI
- **2009** BIANCO IGT "LIBER" '06 2/5 BOTTIGLIE L'ESPRESSO BIANCO IGT "LIBER" '06 81/100 LUCA MARONI
- 2010 BIANCO IGT "LIBER" '07 4/5 GRAPPOLI DUEMILAVINI BIANCO IGT "LIBER" '07 – 2/3 BICCHIERI - GAMBERO ROSSO BIANCO IGT "LIBER" '07 – MEDAGLIA D'ORO - MILLESIME BIO BIANCO IGT "LIBER" '07 – 14.5/20 2/5 BOTTIGLIE - L'ESPRESSO BIANCO IGT "LIBER" '07 – 87/100 2/3 STELLE – VERONELLI BIANCO IGT "LIBER" '07 – 3/4 STELLE – VINI BUONI D'ITALIA



PREMI

BIANCO IGT "LIBER" '08 – 84/100 – LUCA MARONI
BIANCO IGT "LIBER" '08 – 2/3 STELLE 88/100 - VERONELLI
BIANCO IGT "LIBER" '08 – CORONA MASSIMO RICONOSCIMENTO – VINI
D'ITALIA BIO
BIANCO IGT "LIBER" '08 – 3/4 STELLE – VINI BUONI D'ITALIA
BIANCO IGT "LIBER" '08 – 4/5 BOTTIGLIE – ESPRESSO

- 2012 BIANCO IGT "LIBER" '08 4/5 GRAPPOLI DUEMILAVINI BIANCO IGT "LIBER" '08 2/3 STELLE VERONELLI
- 2015 BIANCO IGT "LIBER" '11 2/3 STELLE VERONELLI
- **2016** BIANCO IGT "LIBER" '11 2/3 STELLE VERONELLI
- **2017** BIANCO IGT "LIBER" '11 88/100 2/3 STELLE VERONELLI
- 2019 BIANCO IGT "LIBER" '15 MEDAGLIA D'ORO MUNDUS VINI BIOFACH
- **2020** BIANCO IGT "LIBER" '15 3/4 STELLE VINI BUONI D'ITALIA