

LIBER Bianco Veronese IGT

Liber nasce alla fine degli anni '90 nel tentativo di estrarre tutta la mineralità dell'uva tipica del Soave. Questo vino piacevolmente minerale, è la prova della sorprendente e ricca duttilità dell'uva autoctona delle nostre zone, la garganega, che qui si esprime in modo unico.

Liber was born in the late Nineties when Natalino and Amadio decided to use the typical grape of the Soave area, Garganega, to see how it would fair creating a wine with the maximum minerality. This was how Liber, a very pleasantly mineral and unique wine was created. The result shows the great versatility of our local grape variety, Garganega.



COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

COLOR

Yellow with green tints.



PROFUMO

Frutta esotica e sentori di erbe mentolate. Naso fiorito, originale, delicato. Profumi complessi tra varietali e fermentativi.

AROMA

Tropical fruit and light aromas of minty herbs which are typical of the variety. Flowery, original, delicate nose. Complex aromas between varietal and fermentation.

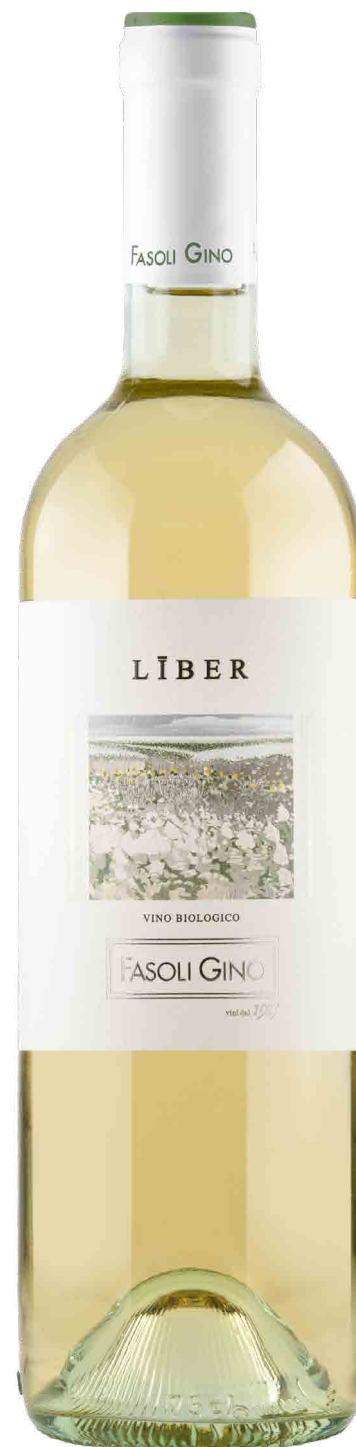


GUSTO

Al palato è fresco e pieno con un'ottima presenza di acidità, è sup-

TASTE

On the palate, the wine is fresh, full-bodied and has good acidity and mi-



Garganega 100%



VENDEMMIA

Vendemmia manuale, dai primi 10 giorni di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

A medio impasto, calcareo, pianeggiante. Pergola corta veronese. 50 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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.



ALCOL

13 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml



GASTRONOMIA

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



MUSICA

Folk

HARVEST

The grapes are harvested by hand in the first 10 days of September.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD

Clayey and chalky soils on the highest slopes where vines can be grown. Pergola corta veronese. 50 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE

Great attention is paid to the transformation phase. We use only free-running juice rather than pressing the grapes. This gives the wine a certain character. Fermentation begins in stainless steel tanks and is completed in oak barrels of 25 Hl where it remains for a further 15 months on the lees.

ALCOHOL CONTENT

1 % by vol.

SERVING TEMPERATURE

13°C

FORMATS AVAILABLE

750 ml

FOOD & WINE PAIRING

Liber pairs well with fish dishes, especially raw fish or shellfish such as oysters. Excellent also served as an aperitif.

MUSIC PAIRING

Folk



PREMI / AWARDS



ANNATA VINTAGE	PREMIO AWARD	PUNTEGGIO SCORE
2015	MUNDUS VINI BIOFACH VINI BUONI D’ITALIA LUCA MARONI BIBENDA	ORO / GOLD 3/4 90/99 3/5
2011	VERONELLI	2/3
2008	ESPRESSO VINI D’ITALIA BIO VINI BUONI D’ITALIA	4/5 CORONA (max recognition) 3/4
2007	GAMBERO ROSSO DUEMILAVINI VINI BUONI D’ITALIA MILLESIME BIO	2/3 4/5 3/4 ORO / GOLD