



Libèr

Vino bianco barricato

Tu mi turbi, Turbiana. Evoluto, solido, figlio al 100 per cento della Turbiana è un vino che induce al peccato di gola mantenendo, però, saggezza ed equilibrio sia nei piaceri della carne, bianca o da sughi, che in quelli del pesce: antipasti crudi, molluschi, di sabbia, di scoglio. È un vino padrone di sé, veste con naturalezza l'oro, la seta gialla cangiante. È alquanto restio, è questo gli fa onore, a rivelare il passaggio in legno. Ma lo tradisce la struttura e la nota vanigliata che riporta alla memoria aromi di frutta matura, il miele dei fiori di robinia, i tuffi nel fieno e ricordi floreali talmente lontani, ahimè, da essere diventati esotici. In bocca la mineralità non è immediata, ma si apre pian piano evolvendo sicura. Riposa in attesa di raccontare il territorio.

Vitigni: Turbiana

Collocazione geografica: Comune di Sirmione e Pozzolengo, zona Sud del Lago di Garda

Esposizione: sud, sud-est

Altitudine media dei terreni: da 60 a 80 metri slm

Tipologia del terreno: cretaceo-argilloso

Sistema di allevamento: Guyot semplice o doppio ma corto, 3500-4000 piante per ettaro

Vendemmia: la vendemmia viene effettuata verso la prima decade di ottobre con uve particolarmente mature. Prima si effettua una cernita delle uve con l'eliminazione dell'uva meno idonea, poi inizia la raccolta vera e propria, effettuata a mano in piccole cassette

Vinificazione: diraspatura e macerazione per 48 ore a 8°C. Successiva spremitura soffice delle uve con estrazione del mosto fiore, pulizia del mosto mediante flottazione. La fermentazione alcolica operata da lieviti selezionati a temperatura controllata di 16°C avviene nella prima parte in vasche di acciaio inox e poi travasato in barrique dove, completata la fermentazione alcolica, riposa per 9 mesi

Come servirlo: servire a 12-14°C

Abbinamenti Gastronomici: carni bianche, formaggi, pesce di mare e di lago. Ottimo con l'anguilla



Annata	2016	Acidità Volatile	0,18 g/l
Gradazione	13,5% vol	Ph	3,2
Acidità Totale	6,0 g/l	Estratto secco	30,0 g/l

Libèr



WHITE WINE AGED IN WOOD

You disturb me, Turbiana. Evolved, solid, child 100% of Trebbiano di Lugana, it is a wine which provokes overindulgence, maintaining, however, wisdom and balance in both the pleasures of meat, white or in a sauce, and in those of fish: raw appetizers, shellfish from the sand or rocks. It is a wine in charge of itself, reserved and decisive in imposing itself.

It wears naturally gold, yellow shot silk. It is somewhat restive, and this honors it, to reveal its passage in wood. But it betrays the structure and the vanilla note with brings back to mind the aromas of ripe fruit, the honey from black locust flowers, dives in the hay and flowery memories so far away, alas, as to have become exotic. In the mouth, the minerality is not immediate, but it opens slowly, becoming secure. It remains waiting to tell of its terrain.

Grapevine: Turbiana

Geographic location: Sirmione and Pozzolengo, area south of Lake Garda

Exposure: south, southeast

Average altitude of the terrain: from 60 to 80 meters above sea level

Type of terrain: cretaceous-clay

Growing system: simple or double Guyot but short, 3,500-4,000 plants per acre

Harvest: The harvest is done around the first ten days of October with particularly ripe grapes. First a selection of the grapes is done, with the elimination of the less suitable grapes, then begins the real, proper harvest in small crates

Winemaking: Destemming and maceration of the grapes for 48 hours at 8°C. Soft pressing of the grapes, with extraction of the flower must, static cleaning and vacuum filtration of the pressing. The alcoholic fermentation is done by selected yeasts at controlled temperature of 16°C, first taking place in stainless steel vats and after decanted into small oak barrels of 225 liters (barrique) where it completes alcoholic fermentation and stay 9 months

How to serve it: serve at 12-14°C

Cookery: white meats, cheeses, seafood. Great with eel



Vintage	2016	Volatile Acidity	0,18 g/l
Gradation	13,5% vol	Ph	3,2
Total Acidity	6,0 g/l	Dry Extract	30,0 g/l