



Libet Soave Classico D.O.C.

“Soave ist der wichtigste Wein unseres Gebiets, der in unserer Geschichte so gebunden ist, dass wir seinen alten lateinischen Namen benutzt haben, und zwar „Libet“. Was mir am besten gefällt sind seine mineralischen und blumigen Düfte, genau dieselben der Erde und der wilden Blumen unserer Hügel. Aber es ist nicht alles: süßere Noten nach Tropenobst, und die bittere Mandel im Abgang.“ Giorgio Bennati

Wein Typologie: Weißwein

Rebsorten: Garganega 100%

Herstellungsort: hügeliges Gebiet in Soave

Technische Daten:

Alkoholgehalt 12.50 % vol.

Zuckergehalt g/l 5

Gesamt-Säuregehalt g/l 5.7

DIE WEINBERGE

Bodentyp: Boden vulkanischen Ursprungs reich an Basalt mit unterschiedlichen Texturen. Die Bodentypen schwanken zwischen Kalkböden reich an Steinen und starken Böden reich an Ton.

Stockdichte: durchschnittlich 4000 Pflanzen / Hektar

Lage: Hügel mit Terrassen

Anbauform: hauptsächlich Pergola Veronese

Weinbau: manuell

Ertrag pro Hektar: durchschnittlich 120 Doppelzentner pro Hektar

IM WEINKELLER:

Vinifizierung: nach der Lese werden die Trauben durch Luftpressen gekeltert, um die Sanftheit des Verfahrens zu garantieren. Danach wird der Most um 8°C abgekühlt und dekantiert. Ausgewählte Hefesorten werden dem Most hinzugefügt, um die alkoholische Gärung zu starten und auszuführen. Die alkoholische Gärung findet bei gesteuerter Temperatur statt (14-15°C), um alle charakteristischen aromatischen Komponenten zu schützen und hervorzuheben.

Reifung: in Stahltanks auf edlen Hefen.

DIE VERKOSTUNG

Organoleptische Merkmale: Wein strohgelber Farbe mit einem Stich ins Goldene, ausgewogener Säuregrad und guter Struktur. Er weist eine intensive Note von Mandel und Tropenobst auf; ausgezeichnet lang anhaltender Geschmack.

Gastronomische Kombinationen: er passt gut zu Nudelgerichten, Fisch und Ei.

Serviertemperatur: 8-10°C.

Empfohlenes Glas: Weites Glas