

# LIBER Bianco Veronese IGT

**L**iber 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.

**L**iber 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 supportato dalla mineralità del corpo. Chiude con grande eleganza e lunga persistenza.

#### TASTE

On the palate, the wine is fresh, full-bodied and has good acidity and minerality. Liber is very elegant with a long finish.



Garganega 100%



#### VENDEMMIA

Vendemmia manuale, dai primi 10 giorni di Settembre.

#### HARVEST

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



#### SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

A medio impasto, calcareo, pianeggiante. Pergola corta veronese. 80 quintali per ettaro.

#### SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD

Clayey and chalky soils on the highest slopes where vines can be grown. Pergola corta veronese. 80 tonnes per hectare.



#### 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.

#### 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.



#### ALCOL

13 % by vol.

#### ALCOHOL CONTENT

1 % by vol.



#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C

#### SERVING TEMPERATURE

13°C



#### FORMATO BOTTIGLIE

750 ml

#### FORMATS AVAILABLE

750 ml



#### GASTRONOMIA

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

#### FOOD & WINE PAIRING

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



#### MUSICA

Folk

#### 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