

GLI INNOVATIVI

LIBENS IGT SALENTO



TIPOLOGIA Bianco · IGT Salento - Spumante Metodo Charmat

VITIGNO Vermentino

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5% vol.

DATI ANALITICI pH 3,10 · acidità totale 6,20 g/l

TENUTA DI PROVENIENZA Uggìo, Brindisi

ALTITUDINE 100 metri sul livello del mare

TIPO DI TERRENO Medio impasto con presenza di pietre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

RESA PER ETTARO 60 quintali

PIANTO PER ETTARO 6.000

ANNO DI IMPIANTO 2004

VENDEMMIA A mano, la seconda decade di agosto

FERMENTAZIONE PRIMARIA Tra i 16-18°C

in serbatoi d'acciaio

PRESA DI SPUMA In autoclave a bassa temperatura,

1 mese in bottiglia

PRODUZIONE ANNUALE 15.000 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8 °C

CALICE CONSIGLIATO Flûte

COLORE Giallo tenue e delicato, con riflessi verdolini limpidi e brillanti.

OLFATTO Freschezza, sapidità e intensità sono le note prevalenti. Riconoscibili i sentori di sambuco, ginestra, litchi, mela verde, fiori di mandorlo e pepe bianco, il tutto esaltato dalla spuma.

PALATO Fresco, equilibrato ed intenso, dotato di una buona nota acida che, integrata con la sua spuma fine e persistente, si mostra armonioso e coerente rispetto a quanto evidenziato al naso.

CARATTERISTICHE Intrigante, dotato di forte personalità, è uno spumante ricco e fascinoso, pulsante e dinamico, sorprendentemente espressivo, senza cedimenti, con un finale acidulo che lo rende particolarmente fresco e piacevole.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ottimo come aperitivo e con frittiture di pesce, cozze gratinate, ma anche primi piatti leggeri a base di verdure. Notevole l'abbinamento con le linguine all'astice e le seppie ripiene.