



LIBENS IGT SALENTO

TIPOLOGIA Bianco · IGT Salento - Spumante Metodo Charmat

VITIGNO Vermentino

GRADAZIONE ALCOLICA 11,5% 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

PIANTE 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

TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8 °C

CALICE CONSIGLIATO Flûte

Catenelle fini, compatte, spumeggianti e ben distribuite in tutto l'arco del bicchiere. Giallo pallido, molto tenue, tutti i colori lo attraversano facilmente. Profumi di erbe aromatiche, di menta, di agrumi, di tiglio, di mela verde. È come il soffio del mare in un agrumeto. Sorseggiandolo, si apprezza la sua freschezza balsamica, la sua tensione armonica, il suo scatto gustativo che prosegue con buon ritmo fino all'happy end.

Un vino che si apprezza subito per la sua facilità di lettura, ogni pagina scorre con ritmo fino alla fine, lasciando quella sensazione di sapida dolcezza che appaga il fanciullo che è in noi.

GLI AMICI DEL CONVIVIO

Qualche idea per stuzzicare l'abbinamento: zucchine ripiene, baccalà mantecato e salsa di acciughe. Risotto ai frutti di mare o pasta e patate e ricciola all'acqua pazza.

*Per solleticare la sensibilità alla lettura, provate con *Le officine dei sensi* di Piero Camporesi. E per restare in tema con il nome del vino che significa contento, lieto, fatevi quattro risate con il film *Chef la ricetta perfetta* di Jon Favreau. Per la musica, vi proponiamo *L'uomo armadillo* di Stefano Barotti.*