



**BENNATI**  
Vini di Verona dal 1920

Soraighe

## 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



**Rebsorten:** Garganega 100%

**Herstellungsort:** Hügeliges Gebiet in Soave

**Alkoholgehalt:** 12.50 % vol.

**Zuckergehalt:** g/l 5

**Gesamt-Säuregehalt:** g/l 5.7

### IM WEINBERG

**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

**Ertrag pro Hektar:** Durchschnittlich 120 Doppelzentner pro Hektar

**Lage:** Hügel mit Terrassen

**Anbauform:** hauptsächlich Pergola Veronese

**Weinbau:** Manuell

### IM KELLER

**Vinifizierung:** Nach der Lese werden die Trauben durch Luftpresen 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.

### ZU TISCH

**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**