



LIBORIO

Bolgheri Superiore DOC

Nome del vino:

Liborio

Denominazione:

Bolgheri Superiore DOC

Uvaggio:

Merlot

Zona di Produzione:

Castagneto Carducci
(area di produzione
Bolgheri DOC)

Clima:

clima mediterraneo,
microclima caratterizzato
dalla vicinanza del mare
e della protezione a est
delle colline Metallifere,
da inverni miti, estati calde,
asciutte e ventilate
grazie alle brezze marine

Terreno:

terreni sciolti, profondi,
ghiaiosi e ben drenati

Densità di impianto:

5.500 ceppi per ettaro
allevati a cordone speronato
e guyot

Età media delle viti:

impianti del 2000

Resa per ettaro:

50 q/ha

Vinificazione:

vendemmia manuale
e accurata cernita dei grappoli.
Fermentazione alcolica
in vasche di acciaio inox
a temperatura controllata
(T° = 28°C).
Fermentazione malolattica
in barrique di rovere francese
di 1° passaggio e 12 mesi
in bottiglia

Affinamento:

18 mesi in barrique
di rovere francese
di 1° passaggio e 12 mesi
in bottiglia

Produzione:

75 cl
Magnum, 150 cl

Wine name:

Liborio

Appellation:

Bolgheri Superiore DOC

Grapes:

Merlot

Production zone:

Castagneto Carducci
(Bolgheri DOC
production area)

Climate:

Mediterranean climate,
microclimate characterized
by the proximity
of the sea and shielded
by the Metalliferous Hills,
mild winters, hot and dry
summers, ventilated
by the sea breeze

Soil:

loose, deep, gravelly
and well drained soil

Plant density:

5.500 vines per hectare
using Guyot and single cordon
spur training systems

Average age of the vines:

plantings of the year 2000

Yield per hectare:

50 q/ha

Vinification:

careful selection during
manual harvest.
The alcoholic fermentation
takes place in stain steel tanks
with controlled temperature
(T°=28°C).
The malolactic fermentation
take place in French oak barrels
of 1st passage and 12 months
in bottle

Aging:

18 months in French oak barrels
of 1st passage and 12 months
in bottle

Production:

75 cl
Magnum, 150 cl