

PIETRA NOVA



LIBORIO

Bolgheri Superiore DOC

Nome del vino:

Liborio

Denominazione:

Bolgheri DOC Merlot

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 dei Monti Metalliferi, da inverni miti, estati calde, asciutte e ventilate grazie alle brezze marine

Terreno:

terreni sciolti, profondi, sabbiosi 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:

50q/Ha di uva

Vinificazione:

vendemmia manuale e accurata cernita dei grappoli. Fermentazione alcolica in tanks di acciaio inox a temperatura controllata Fermentazione malolattica in barriques francesi di 1° e 2° passaggio

Affinamento:

barriques francesi di 1° e 2° passaggio e bottiglia

Wine name:

Liborio

Denomination:

Bolgheri DOC Merlot

Grapes:

Merlot

Production zone:

Castagneto Carducci (production area Bolgheri DOC)

Climate:

Mediterranean climate, microclimate characterized by the proximity of the sea and shielded by the metal-bearing hills, mild winters, hot and dry summers, ventilated by the sea breeze

Soil:

loose, deep, sandy and well-drained soil

Planting density:

5.500 vines per hectare trained by the spurred cordon and guyot

Average age of the vines:

plantings of the year 2000

Yield per hectare:

50q/Ha di uva

Vinification:

Careful selection during manual harvest. The alcoholic fermentation takes place in stain steel tanks with controlled temperature The malolactic fermentation takes place french barriques of 1st and 2nd wine

Aging:

french barriques of 1ND and 2RD wine and bottle