

FASOLI GINO

LIBER

Bianco Veronese IGT



Liber gibt es seit den späten 90er Jahren als die Brüder Fasoli entschieden, eine typische Rebsorte der Soave-Region zu nutzen: die Garganega. Resultat ist ein einzigartiger Wein mit höchstem Mineralgehalt, welcher die Vielfalt der regionalen Garganega-Trauben aufzeigt.

REBSORTE: Garganega

ERNTE: Die Besonderheit dieses Weins beginnt mit seiner manuellen Ernte, welche in den ersten 10 Tagen des September erfolgt. Die Trauben reifen an sorgfältig ausgewählten alten Reben auf mineralienreichen Böden.

HERSTELLUNG:

Bereits der Transformationsphase wird große Aufmerksamkeit gewidmet. Anstatt die Maische zu pressen, wird nur laufender Saft verwendet. Dies gibt dem Wein einen besonderen Charakter. Die Fermentation beginnt in Stahltanks und wird in Barriques aus französischer Eiche beendet, in welchen der Wein für weitere 15 Monate reift.

AROMEN:

Liber ist gelb mit grünen Färbungen. Das ausdrucksstarke, delikate Bouquet vereint sortentypische Noten von tropischen Früchten mit leichten Aromen von Minze. Die komplexen Aromen sowie die Art der Fermentierung verleihen diesem Wein eine angenehme Trinkbarkeit. Im Gaumen ist er frisch und vollmundig mit gutem Säure- und Mineralanteil. Liber ist ein sehr eleganter Wein mit langem Finish.

VERZEHREMPFEHLUNG:

Liber ist sehr gut als Aperitif geeignet und korrespondiert hervorragend mit Fischgerichten, speziell rohem Fisch oder Meeresfrüchten wie z.B. Austern.

TRINKTEMPERATUR: 8°C

ALKOHOLGEHALT: 13 %vol

HALTBARKEIT: „Liber“ kann 5 – 7 Jahre gelagert werden.

ERHÄLTICHE ABFÜLLUNGEN: 0.75 l

AZIENDA AGRICOLA FASOLI

Die Weinberge der Familienwinzerei Fasoli liegen im für den Weinbau äußerst begünstigten Valle d'Ilasi zwischen Verona und Soave. Tief verwurzelt in der langen Weintradition der Region produzieren sie ihre Weine seit 1925. Seit 1984 werden diese als organische, seit 2006 ausschließlich in biologischem Anbau produziert.

Zwei Säulen bestimmen die Qualitätsphilosophie der Fasolibrüder: kompromisslose Spitzenweine einerseits, feiner Wein für jeden Tag andererseits. Dieser soll einfach delikat schmecken ohne elitär zu sein und als Lebensmittel im eigentlichen Sinn Trinkgenuss vermitteln. Rigorose Traubenselektion und ein enormer manueller Arbeitsaufwand für die natürliche Konzentration der Trauben durch Trocknung an Netzen sind neben Erfahrung und Fähigkeiten der Fasolis das Geheimnis ganz besonderer Weine. Mit dem Verzicht auf chemische Pestizide, nachhaltige Bewirtschaftung und sorgfältige Kultivierung der Rebsorten haben sie sich einen exzellenten Ruf auch in der konventionellen Weinwelt erarbeitet.