



COLLE ADIMARI

t u s c a n y f a r m



Liber

SANGIOVESE | IGT TOSCANA

Liber nasce dalla selezione delle migliori uve sangiovese provenienti dalla nostra vigna più esposta al sole.

La vendemmia è manuale e viene eseguita nel momento di massima maturazione delle uve.

A seguire, un'attenta cura in tutte le fasi della trasformazione in vino evitando l'aggiunta di solfiti.

Dopo la vinificazione, una parte del vino riposa circa tre mesi in tonneau di secondo passaggio per favorire la micro-ossigenazione.

Il risultato è un vino di territorio dal carattere deciso che sprigiona al naso tutto il frutto del sangiovese e sorprende in bocca per grande piacevolezza, esplosione di frutto e freschezza.



NOME VINO

Liber

DENOMINAZIONE

Sangiovese
Indicazione Geografica Tipica Toscana

VOLUME DELLA BOTTIGLIA

750 ml

UVE

Sangiovese 100%

ORIGINE

Suolo misto argilloso

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ D'IMPIANTO

4000 piante /ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 anni

PERIODO DI VENDEMMIA

Metà Settembre

VINIFICAZIONE

Raccolta a mano delle uve.
Vinificazione in acciaio con rimontaggi all'aria e maturazione sulle bucce per 10 giorni a 22 gradi di temperatura

30% del vino viene affinato in tonneau per tre mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

2 mesi

ALCOL

13 % vol

Az. Agricola Colle Adimari
Via di Corliano, 30 Cerreto Guidi - FI
ITALY

www.colleadimari.it