

# LIBET

**Monferrato**

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA

**Nebbiolo**



*Libet è il nostro Nebbiolo:*

*è piacere in latino, mediatico, di vino.*

*Dalla lingua al palato è piacere immediato.*

**DENOMINAZIONE:** Monferrato Rosso DOC.

**SOTTODENOMINAZIONE:** Libet.

## Note Tecniche

**VARIETÀ:** Nebbiolo.

**ZONA DI PRODUZIONE:** nei nostri vigneti in Monferrato.

**TERRENO:** marne calcareo-argillose.

**ALLEVAMENTO:** Guyot.

**VINIFICAZIONE:** tradizionale con macerazione sulle bucce di 10 giorni e frequenti délestages e follature.

**MATURAZIONE:** 12 mesi in botti di legno e un affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia.

**NOTE SENSORIALI:** colore rosso granata, sentori di piccoli frutti con note floreali di viola e speziate di liquirizia. Sottofondo di vaniglia e mentolato. Vino di grande struttura, in bocca è vellutato, armonico, con un lungo finale.

**ABBINAMENTI:** accompagna carni rosse elaborate, selvaggina e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20°C.

**CONSERVAZIONE:** in luogo fresco, asciutto e buio a una temperatura di 10-18°C. Vino adatto ad un lungo invecchiamento, oltre i 10 anni.

**FORMATO:** 0,75L

**Azienda Agricola Beccaria Davide**

Via Giovanni Bianco n. 3 - 15039 Ozzano Monferrato (Al) Italia

Tel. +39.0142.487321 [www.beccaria-vini.it](http://www.beccaria-vini.it) - [beccaria@beccaria-vini.it](mailto:beccaria@beccaria-vini.it)