



# LIBERA

*Rebola DOC Rimini*

L'essenza identitaria di Rimini

## Vitigno

Grechetto gentile  
(Rebola) 100%

## Suolo

Mediamente argilloso

## Altitudine

150 m slm

## Esposizione

Sud-est

## Età media

7-15 anni

## Vendemmia

Manuale, due raccolte a  
distanza di 15 giorni.

La prima alla ricerca della  
parte fresca, sapida e flore-  
ale, la seconda del corpo e  
del frutto

## Fermentazione

spontanea con pied de  
cuve a temperatura con-  
trollata 18 ° in acciaio e  
piccola parte in tonneaux  
di acacia

## Affinamento

Sui lieviti in acciaio e 10%  
tonneau di acacia

## Numero bottiglie prodotte

7000

## Tenore alcolico

13%vol

## Note di degustazione

Giallo paglierino. Un bou-  
quet fine, dalle note medi-  
terranee e di fiori di gine-  
stra . Al palato si presenta  
materica e piacevolmente  
sapida.

## Abbinamento

Brodetto di pesce

## Temperatura di servizio

10°

