

# Sorraighe



“Libet” derives from Latin and means suave, pleasant. This wine takes its name from the historical town of Soave east of Verona. With a straw-yellow colour tending to gold it has a good structure and a balanced acidity. The bouquet is intense with notes of almond and tropical fruits. The persistence is superb. It combines very well with pasta, fish and eggs. To be served at a temperature of 8-10°C.

“Libet” stammt aus dem Lateinischen und bedeutet lieblich, angenehm. Dieser Wein nimmt seinen Namen von der historischen Kleinstadt von Soave östlich von Verona. Mit einer strohgelben ins Gold gehenden Farbe hat er ausgeglichene Säure und gute Struktur. Am Gaumen ist er stark mit Noten von Mandel und tropischen Früchten. Die Haftfähigkeit im Mund ist ausgezeichnet. Er passt sehr gut zu Nudeln-, Fisch- und Eiergerichten. Serviertemperatur: 8-10°C.

“Libet” deriva dal latino soave, gradevole e piacevole. Questo vino prende il nome dalla città storica di Soave ad est di Verona. Di colore giallo paglierino tendente all'oro, è un vino dotato di equilibrata acidità e buona struttura. Ha una nota intensa di mandorla e di frutta tropicale. Ottima la sua persistenza in bocca. Si sposa molto bene a piatti di pasta, pesce e uova. Servire tra gli 8 - 10°C.

Blend: Trebbiano, Garganega  
Alcohol: 12,5°  
Acidity: 5,5 g/l  
Residual sugar: 5-6 g/l

## LIBET Soave Classico D.O.C.

