

LIBAIO

TOSCANA IGT



Vigneti

le uve provengono dai vigneti della Tenuta La Solatia, vicino Monteriggioni.

Suolo: collinari di origine pliocenica e olocenica con una tessitura franco-limoso-argillosa, ricchi in calcare e abbondante presenza di travertino.

Altitudine: da 190 a 250 metri sul livello del mare.



Uvaggio

100% Chardonnay



Annata 2019

Questa annata è stata caratterizzata da una stagione costante con un'ottima maturazione delle uve e una raccolta regolare.

Prima vendemmia: 1986



Vinificazione ed affinamento

Le uve dopo essere state raccolte manualmente vengono diraspate, pigiate, raffreddate e pressate in modo soffice. Dopo la naturale decantazione, il mosto viene travasato e lasciato fermentare in tini di acciaio inox termo-condizionati. Segue poi un affinamento di qualche mese sempre in tini di acciaio inox termo-controllati.

Gradazione alcolica: 12.5%



Note di degustazione

Colore: giallo paglierino intenso.

Aroma: il bouquet si apre con intense note fruttate di mela gialla, banana e note floreali di zagara. Seguono note che ricordano le scorze di agrumi e salvia.

Degustazione: fresco, intenso e abbastanza sapido. Al palato tornano le note fruttate di mela e ananas con un finale floreale. Vino abbastanza persistente.



Punti chiave

- Il nome Libaio deriva da un "borro" che scorre presso la Tenuta La Solatia, situata nelle vicinanze del meraviglioso borgo medievale di Monteriggioni.
- Il Libaio è un esempio vincente di uno Chardonnay in acciaio coltivato in Toscana. E' un grande risultato fare uno Chardonnay che sia al tempo stesso fruttato e fresco, piacevole e persistente.
- La presenza di numerosi fossili nel terreno, abbinata ad una forte escursione termica tra il giorno e la notte, conferiscono a questo vino un particolare tocco minerale, che ne esalta la freschezza e la spiccata aromaticità.



LIBAIO

TOSCANA IGT



Vineyards

Libaio is produced from grapes grown in the vineyards of the La Solatia Estate, near Monteriggioni.

Soil: hilly land with lime and clay textured soil rich in limestone with an abundance of travertine.

Altitude: variable from 190 to 250 meters above sea level.



Grape varieties

Chardonnay



Vintage 2020

A good vintage with a great ripening and picking season.

First vintage: 1986



Vinification and ageing

After being harvested by hand, the grapes are destemmed, crushed, cooled and softly pressed. After the natural clarification of the must, the fermentation took place in low-temperature stainless steel vats to ensure the utmost accentuation of the aromas and flavors. The aging continues in temperature-controlled stainless steel vats.

Alcohol content: 12.5%



Tasting notes

Color: bright straw yellow.

Aroma: intense fruity notes of apple and banana and floral orange blossom, followed by notes reminiscent of citrus zest and sage.

Tasting profile: refreshing, intense and savory. The fruity apple and pineapple notes return to the palate with a floral finish. A medium-long finish.



Why?

- The name Libaio is inspired by a "borro" (a Tuscan word meaning "creek") that runs through Ruffino's La Solatia Estate, which is near the wonderful medieval town of Monteriggioni.
- Libaio is a winning example of an unoaked Chardonnay cultivated in Tuscany. It is a great accomplishment to make a Chardonnay that is both fruity and fresh, enjoyable and persistent.
- The presence of numerous fossils in the terrain, together with a great gap between night and day temperatures adds this wine a peculiar mineral touch, that exalts its freshness and fruity core.

