

Cantine Climatizzate GrandCru e Vinothek

Nelle Cantine Climatizzate Liebherr la temperatura può essere regolata tra + 5°C e + 20°C.

La silenziosa ventilazione assicura il mantenimento uniforme della temperatura impostata. Le cantine della serie WK sono ideali per la conservazione del vino per lunghi periodi di tempo, così da permettere una maturazione perfetta. Queste apparecchiature possono essere utilizzate anche per la preparazione del vino: si può impostare la temperatura a +5°C per i vini bianchi frizzanti oppure si può regolare a +15°C per i rossi più corposi.

Perché si uniscono varietà di uva differenti?

Alcune persone non apprezzano la miscelazione di vini diversi. Invece il taglio ha una lunga tradizione, soprattutto in Francia, dove è molto diffusa anche la pratica dell'assemblaggio. Ci sono diversi motivi per cui un taglio viene realizzato, soprattutto quello di migliorare la qualità di un vino unendolo ad altri che sono complementari. I vini Bordeaux sono un buon esempio di assemblaggio, lo sono anche, il Cabernet Sauvignon, il Merlot e la varietà Cabernet Franc. Il Cabernet Sauvignon ha un tannino molto marcato, probabilmente troppo forte per la maggior parte delle persone, per questo motivo il Cabernet è unito con il Merlot che ha tannini più delicati. Il Cabernet Franc contribuisce al taglio con un colore perfetto e profumo intenso e speziato. I singoli vini selezionati per il taglio si uniscono completandosi e colmando le specifiche lacune, il risultato è un vino di qualità maggiore dei singoli uvaggi.

Elettronica digitale. Nelle Cantine Climatizzate della serie GrandCru è possibile impostare la temperatura tra + 5°C e + 20°C con una precisione al grado. Un allarme ottico ed acustico segnala l'apertura prolungata della porta e la funzione di sicurezza blocca i comandi, evitando così impostazioni indesiderate.

Gli odori circostanti possono influenzare sensibilmente il sapore dei vini conservati a lungo; per questo motivo Liebherr ha dotato tutte le cantine per vini di **filtro ai carboni attivi**.

Questo garantisce una qualità ottimale dell'aria ed i tappi delle bottiglie sono protetti da muffe e batteri.

Liebherr utilizza **mensole in legno non trattato**, in questo modo il vino è protetto da sostanze che potrebbero alterarne il contenuto organolettico. Ogni mensola è dotata di un pratico porta etichette: è ancora più facile trovare il vino cercato.

Ogni Cantina Climatizzata GrandCru è dotata di **illuminazione interna**.

Questa illumina perfettamente tutto il vano cantina e la luce non modifica la temperatura di conservazione.

La luce solare, soprattutto i raggi UV, possono alterare la struttura organolettica del vino compromettendone l'invecchiamento. Liebherr ha deciso di dotare **di filtro UV le porte** in vetro delle Cantine per i Vini. E' possibile presentare le etichette più prestigiose, proteggendo il vino più amato.

Disponibile come accessorio, ordinabile separatamente, le **mensola in legno divisibile e reclinabile** si adatta alla conservazione comoda e sicura delle bottiglie aperte ed alla presentazione delle etichette più importanti.