

Cantine Temperate GrandCru e Vinothek

Un ambiente perfetto

Sono molti i parametri che devono essere monitorati se si vuol conservare o degustare un vino: è necessario un ambiente specifico. La temperatura deve essere costante, l'umidità deve mantenere morbido il tappo, l'aria deve essere priva di muffe e batteri e, soprattutto, è necessario evitare le vibrazioni. Da anni Liebherr produce Cantine specifiche per Vini che rispettano la bevanda creata da Bacco.

Cantine Temperate GrandCru e Vinothek

nelle cantine temperate sono presenti più zone di temperatura. Nella stessa apparecchiatura è possibile preparare alla degustazione un prestigioso champagne ed un vino rosso corposo.

Servire i vini bianchi

I vini frizzanti sono molto più che un aperitivo o una bevanda per svegliare le papille gustative prima di una cena festosa. Sono un ottimo accompagnamento a portate come i frutti di mare o piatti a base di funghi freschi e soprattutto con formaggi stagionati. I vini frizzanti sono l'ideale accompagnamento agli antipasti, se serviti ben freddi, alla temperatura tra i + 5C e + 8C, emerge la loro rinfrescante acidità.

La regola empirica da applicare ai vini frizzanti è più calda la temperatura ambiente, più fredda la temperatura di servizio. Infatti il vino, nel bicchiere, si riscalda velocemente e per questo dovrebbe essere preparato correttamente prima della degustazione. I vini bianchi più strutturati necessitano invece di una temperatura di servizio compresa tra + 9C e + 12C per esaltare pienamente le loro caratteristiche ed i loro profumi.

Gli intenditori preferiscono il magnum

Le grandi bottiglie di vino hanno un fascino maggiore per gli intenditori di vino. Non è solo per la diversa dimensione, ma soprattutto per il migliore affinamento. I vini bianchi frizzanti invecchiano meglio nelle bottiglie magnum principalmente perché la quantità di ossigeno presente è proporzionalmente inferiore e il vino invecchia più lentamente. Questa è a ragione per cui il vino frizzante servito da un magnum è normalmente molto più brioso e fresco al palato.

Elettronica digitale. Le Cantine Temperate sono perfette per portare alla corretta temperatura di degustazione vini differenti. Grazie alla combinazione di un circuito di raffreddamento ed uno di riscaldamento, la temperatura nella zona inferiore è regolabile tra + 5°C e + 7°C, ottima per il Prosecco. Nella zona superiore è impostabile tra +16°C e +18°C, ideale per servire i vini rossi corposi.

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. Il filtro ai carboni attivi può essere facilmente sostituito.

Queste **speciali mensole in legno** possono essere estratte comodamente e offrono una visione d'insieme ottimale e un accesso comodo ai vini conservati. Posizionare le bottiglie "collo contro collo" permette di sfruttare al massimo la capacità della cantina.

Tutte le Cantine Temperate sono dotate 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 Vini. E' possibile presentare le etichette più prestigiose proteggendo il vino più amato.

Roccia vulcanica per umidificazione interna. Nelle cantine temperate, l'umidità può essere aumentata inserendo roccia vulcanica nel vano di raccolta dell'acqua di sbrinamento.