

## 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.