



LIBENZI





L'azienda vinicola Laila Libenzi nasce con Aristide Libenzi e sua moglie Renata, che negli anni Cinquanta decidono di acquistare dei terreni a Corinaldo e di impiantarvi vigna. La loro attività è caratterizzata dall'impegno in prima persona, dal sacrificio e dalla passione nei confronti del proprio lavoro.

Negli anni a venire li affianca la figlia Laila e, successivamente, suo genero Andrea Crocenzi, che contribuisce alla modernizzazione dell'azienda. Dal 2013 a gestire l'azienda subentrano i figli di Laila, Andrea e Chiara Refe, che oggi continuano l'opera intrapresa dai nonni.

Solo attraverso il rispetto del territorio e la passione degli uomini si ottengono grandi risultati. È questa la filosofia dell'azienda Laila Libenzi, che si concretizza, durante il processo produttivo, innanzi tutto attraverso la cura dei vigneti. Il lavoro è al servizio dei cicli della natura e della vite al fine di produrre vini che siano *in primis* espressione del carattere del territorio.

L'azienda si trova nel Comune di Corinaldo, a 20 Km dal mare, immersa nel tipico paesaggio collinare marchigiano in prossimità degli Appennini. Qui si coltivano trenta ettari di vigna, per metà uve bianche e per metà uve rosse. I principali vitigni sono quelli autoctoni tipici della provincia di Ancona: Verdicchio e Montepulciano ai quali si affiancano il Sangiovese, il Sauvignon blanc e il Merlot. L'azienda possiede inoltre tre ettari di vigna ad Ancona, in cui si coltiva il Montepulciano per produrre il Rosso Conero. La cantina, ubicata a Mondavio, a pochi chilometri da Corinaldo, si avvale delle più innovative tecnologie di vinificazione a servizio della tradizione.



The Laila Libenzi wine company was founded by Aristide Libenzi and his wife, Renata who in the 1950s, bought some land in Corinaldo and planted vineyards. They were personally involved in every area of the business, with sacrifice and passion.

Over the years, they were joined by daughter, Laila, then son-in-law, Andrea Crocenzi, who contributed to the company's modernisation. Since 2013, the business has been managed by Laila's children, Andrea and Chiara Refe, who still continue the work begun by their grandparents.

Only respect for the soil and the passion of people can achieve great results. This is the company philosophy of Laila Libenzi, which is achieved first of all, through the care of the vines. Work is carried out in line with natural life cycles, and the result is a range of wines that can fully express the character of the area.

The wine is grown in the municipality of Corinaldo, 20 km from the sea, immersed in the typical hilly landscape of the Marche, close to the Apennines. This is where 30 hectares of vineyards are cultivated, half with white and half with red grape. The main types of vine are native and typical to the province of Ancona: Verdicchio and Montepulciano, together with Sangiovese, Sauvignon blanc and Merlot. The company also has three hectares in Ancona, where it grows the Montepulciano grapes used for its Rosso Conero wine.

The winery itself is located in Mondavio, just a few kilometres away from Corinaldo, and it uses the very latest, cutting-edge wine-making techniques but following traditional methods.

Baccaloro

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC



Zona di produzione:

Corinaldo - Marche

Territorio: collinare a 20 Km dal mare

Altitudine: 150 m s.l.m.

Esposizione: nord-est

Natura del terreno:

calcareo-argilloso

Vitigno: Verdicchio 100%

Anno di impianto del vigneto:

in parte 2004, in parte 2005

Forma di allevamento: a spalliera

Tipo di potatura:

Guyot monolaterale

Numero viti per ettaro: 6000 piante

Produzione media per pianta:

1,800 Kg di uva

Vendemmia: raccolta manuale

Vinificazione: fermentazione

a temperatura controllata in serbatoi
in acciaio inox per circa 10/15 giorni

Maturazione: in serbatoi

in acciaio inox per 3 mesi e
successivo affinamento in bottiglia.

Production Area:

Corinaldo - Marches

Territory: hilly, 20 km from the sea

Altitude: 150 m above sea level

Exposure: north-east

Soil type: lime-clay

Grape variety: 100% Verdicchio

Year of planting: part in 2004
and part in 2005

Vine training system: Espalier

Pruning Type: single Guyot

Density per hectare: 6000 vines

Average yield per vine: 1.8 kg

Harvest: manual

Vinification: Fermentation with
maceration in stainless steel vats
for 10-15 days at controlled
temperature

Maturation: in stainless steel
vats for 3 months, followed by
bottle-ageing.

Rubideo

Rosso Piceno
DOC

Zona di produzione:

Corinaldo - Marche

Territorio:

collinare a 20 Km dal mare

Altitudine: 250 m s.l.m.

Esposizione: est, sud-est

Natura del terreno:

calcareo-argilloso

Vitigno: Montepulciano 80%

- Sangiovese 20%

Anno di impianto del vigneto:

in parte 2001, in parte 2002

Forma di allevamento: a spalliera

Tipo di potatura:

cordone speronato bilaterale

Numero viti per ettaro: 6000 piante

Produzione media per pianta:

1,300 Kg di uva

Vendemmia: raccolta manuale

Vinificazione: fermentazione

con macerazione a temperatura controllata a 25° in serbatoi in acciaio inox per circa 10 giorni

Maturazione: in serbatoi in acciaio inox per 4 mesi e successivo affinamento in bottiglia.



Production Area:

Corinaldo - Marches

Territory: hilly, 20 km from the sea

Altitude: 250 m above sea level

Exposure: east, south-east

Soil type: lime-clay

Grape variety:

80% Montepulciano

- 20% Sangiovese

Year of planting: part in 2001
and part in 2002

Vine training system: *Espalier*

Pruning Type: *bilateral spur cordon*

Density per hectare: *6000 vines*

Average yield per vine: *1.3 kg*

Harvest: *manual*

Vinification: *Fermentation with maceration in stainless steel vats for 10 days at controlled temperature of 25°C*

Maturation: *in stainless steel vats for 4 months, followed by bottle-ageing.*

Primo Latere

Marche Sauvignon
IGT



Zona di produzione:

Corinaldo - Marche

Territorio: collinare a 20 Km dal mare

Altitudine: 130 m s.l.m.

Esposizione: nord-est

Natura del terreno:

calcareo-argilloso

Vitigno: Sauvignon Blanc 100%

Anno di impianto del vigneto:

2004-2005

Forma di allevamento: a spalliera

Tipo di potatura:

Guyot monolaterale

Numero viti per ettaro: 6000 piante

Produzione media per pianta:

1,300 Kg di uva

Vendemmia: raccolta manuale

Vinificazione: fermentazione

a temperatura controllata in serbatoi
in acciaio inox per circa 10/15 giorni

Maturazione: in serbatoi

in acciaio inox per 5 mesi e

successivo affinamento in bottiglia.

Production Area:

Corinaldo - Marches

Territory: hilly, 20 km from the sea

Altitude: 130 m above sea level

Exposure: north-east

Soil type: lime-clay

Grape variety: 100% Sauvignon
Blanc

Year of planting: 2004-2005

Vine training system: Espalier

Pruning Type: single Guyot

Density per hectare: 6000 vines

Average yield per vine: 1.3 kg

Harvest: manual

Vinification: Fermentation with
maceration in stainless steel vats
for 10-15 days at controlled
temperature

Maturation: in stainless steel
vats for 5 months, followed by
bottle-ageing.

Zizzero

Rosso Conero
DOC



Zona di produzione:

Ancona - Marche

Territorio: collinare a 1 Km dal mare

Altitudine: 80 m s.l.m.

Esposizione: est, nord-est

Natura del terreno:

calcareo-argilloso

Vitigno: Montepulciano 100%

Anno di impianto del vigneto:

in parte 2004

Forma di allevamento: a spalliera

Tipo di potatura: in parte Guyot

bilaterale, in parte Guyot monolaterale

Numero viti per ettaro: 6000 piante

Produzione media per pianta:

1,300 kg di uva

Vendemmia: raccolta manuale

Vinificazione: fermentazione con

macerazione a temperatura controllata

a 25° in serbatoi in acciaio inox per

circa 10 giorni

Maturazione: in serbatoi in acciaio

inox per 6 mesi e successivo affina-

mento in bottiglia.

Production Area:

Ancona - Marches

Territory: hilly, 1 km from the sea

Altitude: 80 m above sea level

Exposure: east, north-east

Soil type: lime-clay

Grape variety:

100% Montepulciano

Year of planting: part in 2004

Vine training system: Espalier

Pruning Type: partly double Guyot

and partly single Guyot

Density per hectare: 6000 vines

Average yield per vine: 1.3 kg

Harvest: manual

Vinification: Fermentation with

maceration in stainless steel vats at

controlled temperature of 25°C for

10 days

Maturation: in stainless steel vats

for 6 months, followed by

bottle-ageing.

FronteMare

Rosso Conero
DOC



Zona di produzione:

Ancona - Marche

Territorio: collinare a 1 Km dal mare

Altitudine: 80 m s.l.m.

Esposizione: est, nord-est

Natura del terreno:

calcareo-argilloso

Vitigno: Montepulciano 100%

Anno di impianto del vigneto:
in parte 2004

Forma di allevamento: a spalliera

Tipo di potatura:

cordone speronato bilaterale

Numero viti per ettaro: 6000 piante

Produzione media per pianta:

1 kg di uva

Vendemmia: raccolta manuale

Vinificazione: fermentazione con
macerazione a temperatura controllata a 25° in serbatoi in acciaio inox per circa 10 giorni

Maturazione: in serbatoi in acciaio inox per 6 mesi, in piccoli contenitori di legno per 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

Production Area:

Ancona - Marches

Territory: hilly, 1 km from the sea

Altitude: 80 m above sea level

Exposure: east, north-east

Soil type: lime-clay

Grape variety:

100% Montepulciano

Year of planting: part in 2004

Vine training system: Espalier

Pruning Type: bilateral spur cordon

Density per hectare: 6000 vines

Average yield per vine: 1 kg

Harvest: manual

Vinification: Fermentation with
maceration in stainless steel vats at
controlled temperature of 25°C for
10 days

Maturation: in stainless steel vats
for 6 months, in barriques for 6
months, followed by bottle-ageing.

Poggio Casalta

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC



Zona di produzione:

Corinaldo - Marche

Territorio:

collinare a 20 Km dal mare

Altitudine: 200 m s.l.m.

Esposizione: est

Natura del terreno: calcareo-argilloso

Vitigno: Verdicchio 100%

Anno di impianto del vigneto:

in parte alla fine degli anni '60,
in parte nel 2005

Forma di allevamento: a spalliera

Tipo di potatura: in parte Guyot bi-
laterale, in parte Guyot monolaterale

Numero viti per ettaro: in parte 1300
piante, in parte 6000 piante

Produzione media per pianta:

1,500 Kg di uva

Vendemmia: raccolta manuale

Vinificazione: fermentazione a tem-
peratura controllata in serbatoi in
acciaio inox per una durata di circa
15 giorni

Maturazione: in serbatoi in acciaio
inox per 6 mesi e successivo affina-
mento in bottiglia.

Production Area:

Corinaldo - Marches

Territory: hilly, 20 km from the sea

Altitude: 200 m above sea level

Exposure: east

Soil type: lime-clay

Grape variety: 100% Verdicchio

Year of planting: part at the end of
1960s and part in 2005

Vine training system: Espalier

Pruning Type: partly double Guyot
and partly single Guyot

Density per hectare: partly 1300
vines and partly 6000 vines

Average yield per vine: 1.5 kg

Harvest: manual

Vinification: Fermentation
in stainless steel vats for 15 days
at controlled temperature

Maturation: in stainless steel
vats for 6 months, followed by
bottle-ageing.

Torrile

Marche Rosso IGT



Zona di produzione:

Corinaldo - Marche

Territorio: collinare a 20 Km dal mare

Altitudine: 250 m s.l.m.

Esposizione: est, sud-est

Natura del terreno:

calcareo-argilloso

Vitigno: Montepulciano 100%

Anno di impianto del vigneto:

in parte 2001, in parte 2002

Forma di allevamento: a spalliera

Tipo di potatura:

cordone speronato bilaterale

Numero viti per ettaro: 6000 piante

Produzione media per pianta:

900 gr di uva

Vendemmia: raccolta manuale

Vinificazione: fermentazione con macerazione a temperatura controllata a 28° in serbatoi in acciaio inox per circa 15 giorni

Maturazione: il 70% in serbatoi in acciaio inox, il 30% in botti barriques di rovere francese per circa 12 mesi. Dopo l'assemblaggio, affinamento in bottiglia.

Production area:

Corinaldo - Marches

Territory: hilly, 20 km from the sea

Altitude: 250 m above sea level

Exposure: east, south-east

Soil type: lime-clay

Vine: Montepulciano 100%

Year of planting: a part in 2001 and the rest in 2002

Training: espalier

Pruning type: bilateral spur cordon

Number of vines per hectare:

6000 plants

Average yield per plant:

900 g grapes

Harvest: manual

Vinification: fermentation at a controlled temperature of 28° in stainless steel vats, with maceration for 15 days

Ageing: 70% in stainless steel vats, 30% in French oak barriques for 12 months. After assemblage it is refined in the bottle.



LIBENZI

Laila Libenzi

Azienda Agricola di Chiara Refe

Cantina: via San Filippo sul Cesano, 27
61040 Mondavio (PU) - Italia

Vigneto: Strada Santa Liberata 16,
60013 Corinaldo (AN) - Italia

Tel. e Fax +39 0721 979 353
info@lailalibenzi.it

www.lailalibenzi.it