

Speciale vino

Rivista 2025/2026

Vino e temperatura ideale

Tutto quello che c'è da sapere sulla temperatura ideale per il vino e la sua corretta conservazione.

Vino e piacere

I migliori consigli per vivere un'esperienza organolettica unica.

Vino e sapere

Informazioni tecniche su bicchieri e bottiglie e know-how dei nostri sommelier.

Vino e Liebherr

La nostra gamma completa di cantine da posizionamento libero e da incasso.

LIEBHERR



Santé, cheers, alla salute!

Mancano ormai pochi secondi al momento del piacere. Un'ultima parola, poi spetta al vino parlare... racconta la sua storia, senza parole, bensì con gli aromi... terroso, morbido, fruttato, erbaceo, con sentori di cioccolato... che meraviglia. È l'apice della degustazione di un sapore che ha potuto maturare indisturbato per anni, il culmine del suo sviluppo. È il non plus ultra per appassionate e appassionati, intenditrici e intenditori di vino o chiunque aspiri a diventarlo.

Vi auguriamo una buona degustazione.

L'eccellenza comincia nella vigna...

Un prodotto di alta qualità necessita di molto sole, un buon terreno e parecchio lavoro manuale, perché per la maggior parte dei vini di pregio la vendemmia avviene ancora come migliaia di anni fa: a mano e senza macchine. Si tratta di un lavoro impegnativo e faticoso, ma che garantisce di lavorare soltanto i grappoli migliori. Il nostro intento è rendere giustizia alla passione profusa durante la vendemmia con una tecnologia in grado di preservare a lungo la qualità originale.



Dalla parte della qualità:
i luoghi chiave del mondo
vinicolo. E Liebherr.

...e finisce con l'immagazzinamento.



Per preservare la massima qualità ci vuole un prodotto della massima qualità.

Tante cose cambiano nel corso del tempo, ma ce n'è una su cui si può sempre contare: l'ingegneria tedesca. Liebherr lo dimostra dal 1954. L'azienda a conduzione familiare continua tutt'oggi a soddisfare le norme ed esigenze rigorose che risalgono ai tempi del fondatore Hans Liebherr.

Ciò si traduce nella qualità assoluta di ogni componente, fino alle più piccole viti, e nell'impegno infaticabile per ottenere il migliore risultato possibile: assumersi la responsabilità delle vostre preziose collezioni di vino.



Autore
Frank Kämmer
Master Sommelier

Frank Kämmer è uno dei più rinomati esperti di vino a livello internazionale. Vanta la qualifica di „Master Sommelier“, la più prestigiosa nel settore, è stato il primo tedesco a essere ammesso nell'elitario Circle of Wine Writers britannico e da anni scrive numerose pubblicazioni specialistiche. Per conto di Liebherr vi offrirà emozionanti informazioni approfondite sul mondo del vino.

Perché si dovrebbe conservare il vino al fresco?

Tutti ormai sanno che il vino andrebbe possibilmente conservato in un luogo fresco e lontano da fonti di luce. Ma perché? E che cosa succede altrimenti?



Le basse temperature rallentano il processo di invecchiamento.

La maturazione del vino, ovvero l'invecchiamento in bottiglia, è un fenomeno affascinante. Il vino è un prodotto alimentare che dopo tanti anni senza conversanti non si guasta, ma anzi può migliorare le sue qualità organolettiche. Tuttavia ciò non vale indiscriminatamente per tutti i vini.

Se alcuni risultano ancora ottimi dopo decenni, la maggior parte degli altri si deteriora. Molti vini comuni possono mantenere la qualità entro un arco di tempo limitato, ma non migliorano a livello di gusto. A prescindere dal potenziale di conservazione di un vino, lo stoccaggio in un ambiente fresco ne previene l'invecchiamento precoce.

È scientificamente dimostrato che la differenza nella temperatura di conservazione è percepibile a livello di gusto. Un esperimento prevedeva la conservazione di bottiglie di Cabernet Sauvignon a 5 °C, 10 °C, 23 °C e 31 °C.

Dopo sei settimane la differenza percepita era trascurabile. Dopo sei mesi, tuttavia, l'aroma fruttato del vino conservato a 31 °C era diminuito e i toni dell'invecchiamento erano passati in primo piano. Dopo dodici mesi il vino conservato a 23 °C presentava lo stesso effetto.



La conservazione a temperature troppo basse ha i seguenti svantaggi:

1. Nel caso dei vini rossi la conservazione a temperature troppo basse è sconveniente, perché poi è necessario portare le bottiglie a temperatura di servizio.

2. Viene stimolata la produzione di tartaro, sebbene ciò non influisca sul gusto.

Per la conservazione a lungo termine si consiglia di mantenere nella cantina una temperatura compresa tra 10 °C e 14 °C. Per i vini pregiati è inoltre sconsigliabile la conservazione su un ripiano della cucina o nel frigorifero. Le cantine per vini di Liebherr offrono le condizioni ideali in termini di conservazione e controllo della temperatura.

Qualità superiori a una cantina vera



Per preservare i prodotti apprezzati da intenditrici e intenditori, le cantine per vini Liebherr offrono caratteristiche straordinarie. Grazie all'ingegneria, è possibile non solo soddisfare le cinque condizioni per una perfetta conservazione del vino offerte da un cantina tradizionale, ma addirittura superarle.

Con una grande cura dei dettagli.

Una temperatura costante preserva il carattere del vino.

1

Temp
Protect
Plus

La giusta umidità mantiene il tappo in condizioni ottimali e garantisce una conservazione sicura del vino.

2

Humidity
Select

Humidity
Control

La protezione dai raggi UV preserva il vino da processi di invecchiamento indesiderati.

3

UV
Protect

UV
Protect
Plus

La protezione contro gli odori estranei impedisce alterazioni indesiderate del gusto del vino.

4

Fresh
Air

La conservazione del vino in assenza di vibrazioni consente una maturazione indisturbata.

5

Vibrate
Safe

Le cantine per vini Liebherr assicurano una doppia protezione della temperatura grazie a TempProtect Plus.

Con HumiditySelect o HumidityControl è possibile regolare l'umidità delle cantine vino Liebherr individualmente.

I modelli con porta in vetro di Liebherr sono dotati di un esclusivo vetro anti-UV doppio o addirittura triplo.

Il filtro ai carboni attivi FreshAir nelle cantine per vini Liebherr neutralizza gli odori estranei.

Le cantine per vini Liebherr dispongono di un sistema di raffreddamento completamente ammortizzato.

1

Temperatura costante



L'unico motivo per cui variare la temperatura: il momento perfetto.

Una temperatura costante preserva il carattere del vino.



Temp Protect Plus

Le cantine per vini Liebherr assicurano una doppia protezione della temperatura grazie a TempProtect Plus.

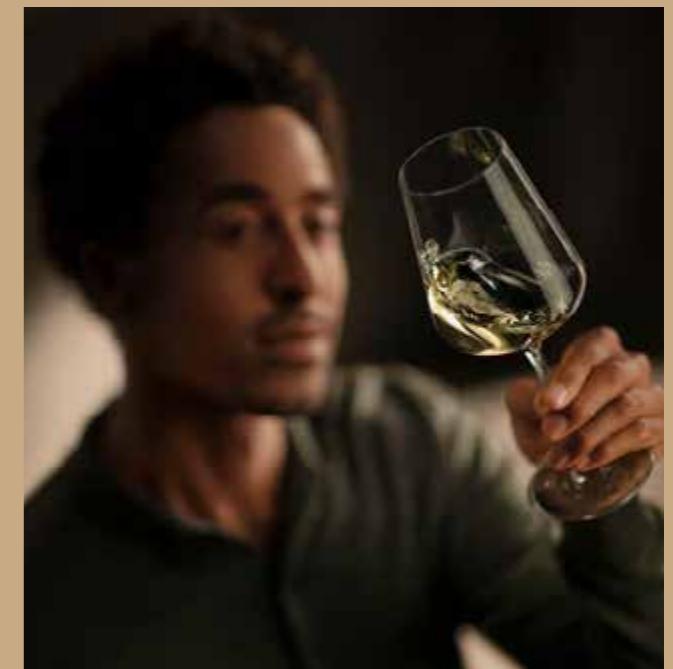


Doppiamente protetti

Grazie a TempProtect Plus, le nostre cantine per vini misurano costantemente la temperatura mediante due sensori. Ciò garantisce la doppia certezza che i vini siano protetti dalle variazioni termiche.



I vini prediligono la costanza. Durante la conservazione sarebbe ideale mantenere una temperatura compresa tra +10 °C e +14 °C. In tal modo il vino matura pazientemente fino al momento in cui potrà esprimere il suo pieno potenziale. A quel punto sarà determinante un altro fattore: la temperatura di servizio ottimale.



Temperatura di servizio ottimale

La temperatura di servizio ha un ruolo importante per apprezzare il gusto del vino. I rossi vanno bevuti a una temperatura superiore, perché contengono più tannino, una sostanza che a temperature più alte reagisce più rapidamente all'ossigeno. Nelle cantine temperate con due o tre scomparti è possibile conservare alla temperatura di servizio richiesta anche vini molto diversi tra loro. Gli scomparti sono regolabili separatamente entro un intervallo di temperatura compreso tra +5 °C e +20 °C e offrono pertanto la massima flessibilità d'uso. Il display indica la temperatura costantemente aggiornata, così da consentire il pieno controllo del prodotto.

Qual è la temperatura di servizio corretta?



Per un vino bianco?

Per un bianco semplice e vivace è consigliabile una temperatura di servizio bassa (8 °C-10 °C). I vini bianchi complessi e corposi possono essere serviti a una temperatura leggermente superiore. Lo stesso vale anche per le bollicine: gli spumanti e gli champagne più semplici dovrebbero essere serviti il più possibile freschi, i vini più raffinati a temperatura leggermente più alta.

Per un vino rosé?

Per i rosé la temperatura di servizio è simile a quella dei vini bianchi. Gli aromi fruttati e la freschezza sul palato di un rosé vengono esaltati da una temperatura di servizio compresa tra 8 °C e 10 °C.

Per un vino rosso?

Per un vino rosso giovane, leggero e fruttato è consigliabile una temperatura lievemente inferiore. Vini più robusti e maturi presentano tannini più raffinati e amabili, che sviluppano aromi complessi, e sprigionano le loro caratteristiche a temperature leggermente più alte (circa 18 °C per un Bordeaux e 16 °C per un Borgogna).

17°C - 18°C

per un Bordeaux

15°C - 16°C

per un Borgogna rosso

10°C - 14°C

per rossi più leggeri e fruttati del Beaujolais

10°C - 12°C

per bianchi più complessi e corposi e rari champagne pregiati

8°C - 10°C

per rosé e per bianchi e spumanti secchi e leggeri

7°C - 9°C

per bianchi particolarmente fruttati e dolci

La decantazione: una filosofia

Come si evince già dal titolo, esistono diverse opinioni sull'argomento. In buona parte questo argomento si basa sull'esperienza personale e richiede una certa dose di tatto.



Innanzitutto occorre tracciare una distinzione tra decantazione e aerazione di un vino. I vini tanninici giovani vengono aerati versandoli con decisione in una caraffa panciuta. L'apporto di ossigeno li rende leggermente più accessibili e amabili. La decantazione invece prevede di versare con cautela il vino davanti a una fonte di luce. Nell'ultimo terzo compare una traccia di sedimento sulla spalla della bottiglia: il deposito. Questa sostanza deve essere separata dal resto del vino e lasciata nella bottiglia. I vini più vecchi richiedono una decantazione particolarmente attenta. A volte l'ossigeno compromette l'aroma delicato ancor prima di versare il vino nel bicchiere. I vini bianchi complessi e sfaccettati, d'altro canto, reagiscono molto bene all'ossigeno. I vini maturati principalmente in botti di rovere o con un aroma particolarmente minerale raggiungono il pieno potenziale solo grazie alla temperatura e all'aria.

SommelierBoard

Un elemento di spicco delle nostre cantine temperate! Offre tutto il necessario per una presentazione e una decantazione di grande effetto: un espositore di bottiglie in acciaio inox, una cassetta in legno per gli utensili da decantazione con uno spazio riservato ai bicchieri portati a temperatura e un decantatore.

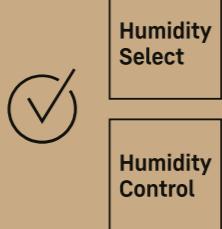


La giusta umidità



*Un fattore decisivo per la conservazione:
tappi in condizioni perfette.*

La giusta umidità mantiene il tappo
in condizioni ottimali e garantisce una
conservazione sicura del vino.



Con HumiditySelect o HumidityControl
è possibile regolare l'umidità delle cantine
vino Liebherr individualmente.

Il sughero da cui si ricavano i tappi
è un affascinante prodotto naturale
e affinché rimanga amabile a lungo
e possa adempiere alla sua funzione
di chiusura traspirante è necessaria
la giusta umidità. In genere si tratta
di un'umidità relativa compresa tra
50% e 80%.



Un'umidità che preserva il gusto

A livelli di umidità inferiori al 50%, il tappo nel collo della bottiglia si restringe e consente una maggiore penetrazione di ossigeno. Ciò provoca l'ossidazione del vino e alterazioni indesiderate di gusto e colore, da considerarsi difetti evitabili.

Per tappi di sughero impeccabili

Con HumiditySelect è possibile regolare l'umidità su due livelli: "Standard" o "Alto". Nei modelli con HumidityControl, la funzione consente di impostare l'umidità desiderata in un intervallo compreso tra 50% e 80% RH* e indica costantemente il valore effettivo. L'apparecchiatura restituisce un avviso se il valore scende al di sotto del 50%.

*A temperature compatibili con ambienti abitativi. In caso di ambienti più secchi/freddi, ad esempio in cantina, si consiglia di usare anche l'apposita vaschetta dell'acqua, disponibile come accessorio.



Ossidazione

L'ossigeno è un elemento fondamentale per il vino, ma se presente in eccesso provoca l'ossidazione, che a sua volta smorza l'aroma e causa variazioni cromatiche. I produttori di vino usano l'anidride solforosa per arrestare il processo di ossidazione in botte. Nelle bottiglie è auspicabile un'ossidazione lenta, mentre l'ossidazione accelerata è segno di difetti del vino o conservazione impropria.

Ossidazione avanzata

L'ossidazione dipende fortemente dall'età del vino. Nei vini giovani l'ossidazione è un difetto, in quelli più maturi un processo di affinamento naturale. L'ossidazione avanzata si manifesta con un sapore di acetaldeide, che genera una pungente nota metallica-fruttata e rende imbevibili anche i vini invecchiati.

Un'umidità insufficiente fa seccare il tappo, provoca il suo restringimento nella bottiglia e determina così un deterioramento prematuro del prodotto.

Apertura degli spumanti. Una guida pratica.



Incisione

Anche se la maggior parte degli spumanti presenta una perforazione o un nastro per strappare la capsula, consigliamo comunque di inciderla con precisione lungo l'anello come fareste con un vino fermo. Il risultato è semplicemente migliore e più elegante.



Bloccaggio

A questo punto occorre allentare la gabbietta con una mano, tenendo fermo il tappo con l'altra durante l'operazione. Se sentite il tappo uscire dalla bottiglia mentre allentate la gabbietta, è meglio lasciare la gabbietta sul tappo durante l'apertura. In alternativa rimuovetela tenendo fermo in posizione il tappo.



Tovagliolo

Se la gabbietta allentata rimane sul tappo, è consigliabile avvolgerla con un tovagliolo per impedire che il filo di ferro ferisca la mano. Anche nel caso di tappi difficili da estrarre è consigliabile avvolgere un tovagliolo intorno al tappo per migliorare la presa.



Piccolo consiglio: non orientate mai la bottiglia verso gli ospiti o il vostro viso!

Rotazione

Per l'apertura tenete la bottiglia a un angolo di 45°. Questo accorgimento aumenta la superficie nel collo della bottiglia e previene la fuoriuscita di schiuma in eccesso a causa dell'improvviso calo di pressione al momento dell'apertura. Durante l'operazione, tenete saldamente il tappo con una mano e ruotate la bottiglia con l'altra. Ciò consente un effetto leva molto migliore e un maggiore controllo sull'uscita del tappo.

Pressione

Infine lasciate uscire il tappo dalla bottiglia il più lentamente possibile applicando un'adeguata contropressione. Idealmente si dovrebbe sentire un leggero „pffffst“ anziché un forte „plop“.

Versamento

Durante il versamento, tenete il bicchiere leggermente inclinato per moderare la formazione di schiuma e impedire una perdita eccessiva di CO₂. Riempite i bicchieri solo per circa ¾.

Tappo in sughero o tappo a vite?



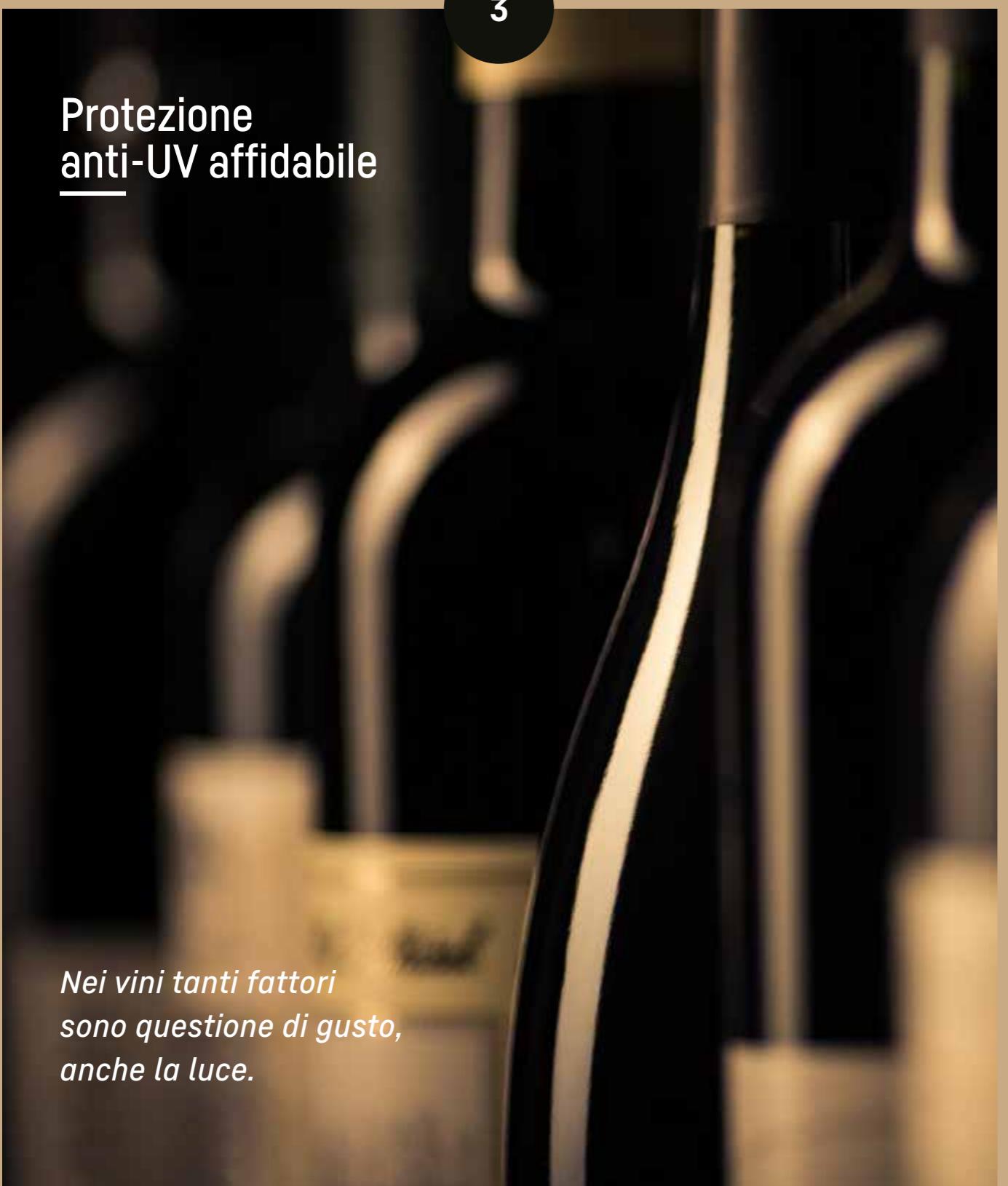
Autore
Frank Kämmer
Master Sommelier

Fino a pochi anni fa per la maggior parte dei vini si impiegavano tappi in sughero, mentre i tappi a vite erano riservati a vini da consumo quotidiano più semplici. Tuttavia la tendenza è cambiata e sta aumentando l'uso dei tappi a vite anche per i vini pregiati, allo scopo di impedire che il sughero alteri il sapore del vino e per mantenere il gusto originale ottenuto da cantiniere e cantinieri. Una volta si temeva che i tappi a vite potessero influire sulla maturazione del vino in bottiglia a causa dello scarso scambio di gas, ma studi scientifici hanno confutato le paure. Nel 2001 l'Australian Wine Research Institute pubblicò uno studio da cui emergeva che l'ossigeno presente nel collo della bottiglia e nel vino stesso è sufficiente a garantire una maturazione corretta. I tappi a vite, inoltre, non influiscono negativamente sulla conservabilità.

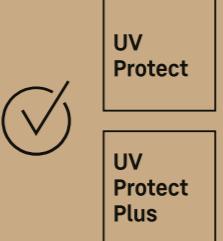


Protezione anti-UV affidabile

Nei vini tanti fattori sono questione di gusto, anche la luce.



La protezione dai raggi UV preserva il vino da processi di invecchiamento indesiderati.



I modelli con porta in vetro di Liebherr sono dotati di un esclusivo vetro anti-UV doppio o addirittura triplo.

Per secoli il vino ha vissuto nell'oscurità delle cantine. Con le moderne cantine per vini ottiene finalmente l'attenzione che secondo noi merita: in perfetta esposizione nell'area living della casa. Allo stesso tempo, tuttavia, cresce anche la responsabilità di proteggere il vino dai fattori nocivi della luce.

Protezione anti-UV

I raggi ultravioletti possono compromettere la qualità del vino, perché provocano reazioni chimiche indesiderate: il cosiddetto *goût de lumière*. Il vino perde l'equilibrio e l'aroma si appiatisce. Ecco perché le bottiglie di vino sono generalmente scure. Tuttavia la colorazione scura non basta, se le bottiglie non vengono conservate al buio.

I raggi ultravioletti possono causare la perdita di aroma del vino.



Illuminazione sicura

L'illuminazione uniforme del vano interno è generata da LED di alta qualità, perché il loro spettro luminoso non contiene raggi UV dannosi. Inoltre, grazie alla ridotta emissione di calore dei LED, è possibile illuminare le bottiglie per l'esposizione prolungata senza che la temperatura del vino ne risenta.

Una visuale chiara

Per ridurre al minimo l'effetto dei raggi UV dannosi, le porte in vetro di tutte le cantine per vini Liebherr sono dotate di uno speciale vetro isolante resistente ai raggi UV. Nei modelli con tecnologia UV-Protect, la protezione anti-UV è ottenuta attraverso una speciale struttura a due pannelli: il vetro scurito all'interno e il pannello „Low-E“ in metallo depositato a vapore all'esterno.

Tre livelli di protezione

Per la conservazione a lungo termine, i modelli con tecnologia UVProtect Plus offrono una protezione esclusiva e senza precedenti contro i raggi UV: tre strati protettivi composti da vetro scurito e da un doppio strato di metallo depositato a vapore (Low-E).



Una visuale perfetta

I modelli con porta piena sono dotati di una luce LED salvaspazio incassata nel coperchio.

Esposizione con luce impeccabile

Le due colonne LED verticali illuminano uniformemente il vano interno quando la porta è aperta. Grazie alla funzione di esposizione con luce dimmerabile, la vostra collezione di vini viene messa in risalto anche a porta chiusa.

L'influenza dell'illuminazione sul gusto del vino

È risaputo che il colore del vino può condizionare il modo in cui ne percepiamo il gusto. Un vino rosso scuro, per esempio, viene percepito come più robusto rispetto a una varietà più chiara, anche se ciò non corrisponde per forza al suo profilo gustativo reale. Tuttavia, l'incredibile influenza che il colore della luce ambiente esercita sul gusto del vino, a prescindere dal suo colore effettivo, emerge chiaramente da un esperimento condotto da scienziate e scienziati in collaborazione con Rheingauer Weingut Allendorf.



Università Johann Gutenberg di Magonza, Istituto di psicologia, Dipartimento di psicologia generale e sperimentale in collaborazione con Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel. Oberfeld, D., Hecht, H., Allendorf, U., e Wickelmaier, F. (2009). Ambient lighting modifies the flavor of wine. *Journal of Sensory Studies*

L'esperimento di Oestrich-Winkel

La rinomata cantina di Oestrich-Winkel ha allestito nel suo vigneto una stanza con pareti di colore bianco naturale, in modo da poter cambiare il colore della luce e quindi apparentemente anche il colore del vino. A seconda del colore sembra mutare anche la percezione sensoriale dell'aroma del vino.

Uno studio dell'Università di Magonza ha addirittura svelato il fatto sorprendente che la semplice luce ambiente può condizionare la percezione del gusto a prescindere dal colore effettivo del vino. L'esperimento prevedeva l'assaggio di vini da bicchieri neri che ne nascondevano il colore. Con una luce ambiente rossa, il vino è piaciuto al punto che i partecipanti erano disposti a pagare una bottiglia di Riesling un euro in più rispetto allo stesso vino sotto una luce verde.



Se si assaggia un bicchiere di Riesling Rheingau con una luce naturale, si sentono le note di albicocca, pesche e agrumi che ci si aspetterebbe da questo vino.



Se però si passa a una luce rossa, tutto a un tratto il bouquet del vino rivela anche frutti di bosco o ciliegie. Che effetto straordinario!

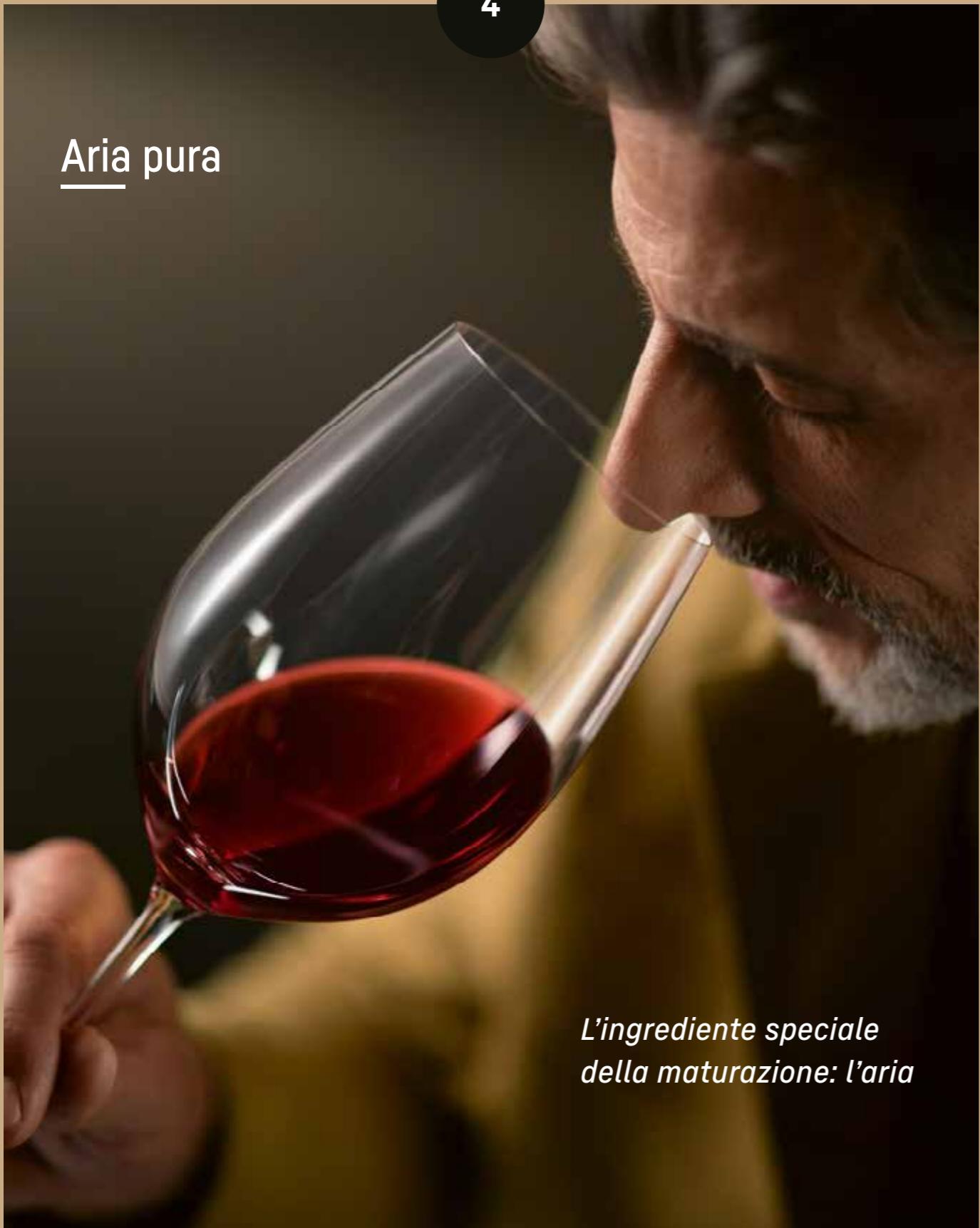


Con una luce verde, invece, il Riesling presenta all'improvviso sentori marcatamente vegetali ed erbacei.



mentre una luce azzurra enfatizza ulteriormente le note acide ed erbacee.

Aria pura



*L'ingrediente speciale
della maturazione: l'aria*

La protezione contro gli odori estranei
impedisce alterazioni indesiderate del
gusto del vino.



Fresh
Air

Il filtro ai carboni attivi FreshAir nelle cantine
per vini Liebherr neutralizza gli odori estranei.

Il momento in cui viene versato il primo bicchiere di una bottiglia e il vino schiude il suo intero bouquet è sempre straordinario. Per garantire che da un vino emergano solo gli aromi intrinseci, in fase di conservazione è fondamentale proteggere il prodotto dagli odori estranei.

Gli odori dell'aria circostante
rischiano di trasmettersi al vino
e di alterarne il gusto.

Qualità dell'aria ottimale

I tappi in sughero sono ideali per la conservazione a lungo termine e l'invecchiamento del vino. Attraverso le cellule del sughero, l'aria penetra nella bottiglia. Tuttavia, anche gli odori dell'aria circostante possono trasmettersi al vino e rischiano di comprometterne la qualità.



Un'aria sempre ottimale

Per garantire una qualità dell'aria perfettamente idonea alla conservazione del prodotto, tutte le cantine per vini Liebherr integrano un filtro ai carboni attivi.



Sostituzione semplice

Il filtro ai carboni attivi facile da sostituire cattura in modo affidabile odori di ogni genere. L'apparecchiatura ricorda di cambiare il filtro ogni 6 mesi.

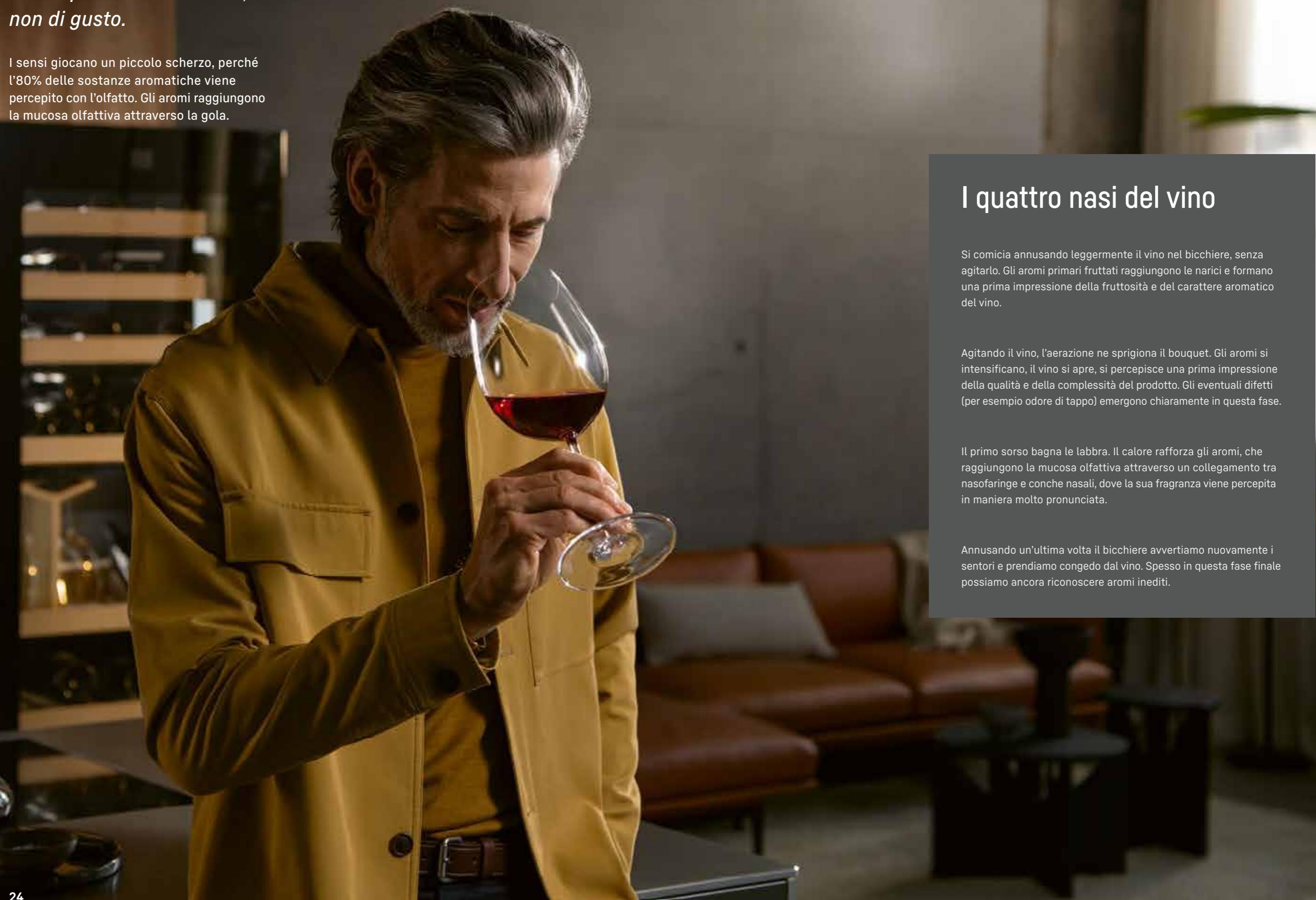


Assenza totale di odori

Liebherr impiega solo materiali di prima qualità. I ripiani in faggio naturale e le vernici e plastiche inodore (come nelle nostre guarnizioni della porta sostituibili), per esempio, garantiscono ai vostri vini un'aria pura.

*La percezione del vino
è una questione di olfatto,
non di gusto.*

I sensi giocano un piccolo scherzo, perché l'80% delle sostanze aromatiche viene percepito con l'olfatto. Gli aromi raggiungono la mucosa olfattiva attraverso la gola.



I quattro nasi del vino

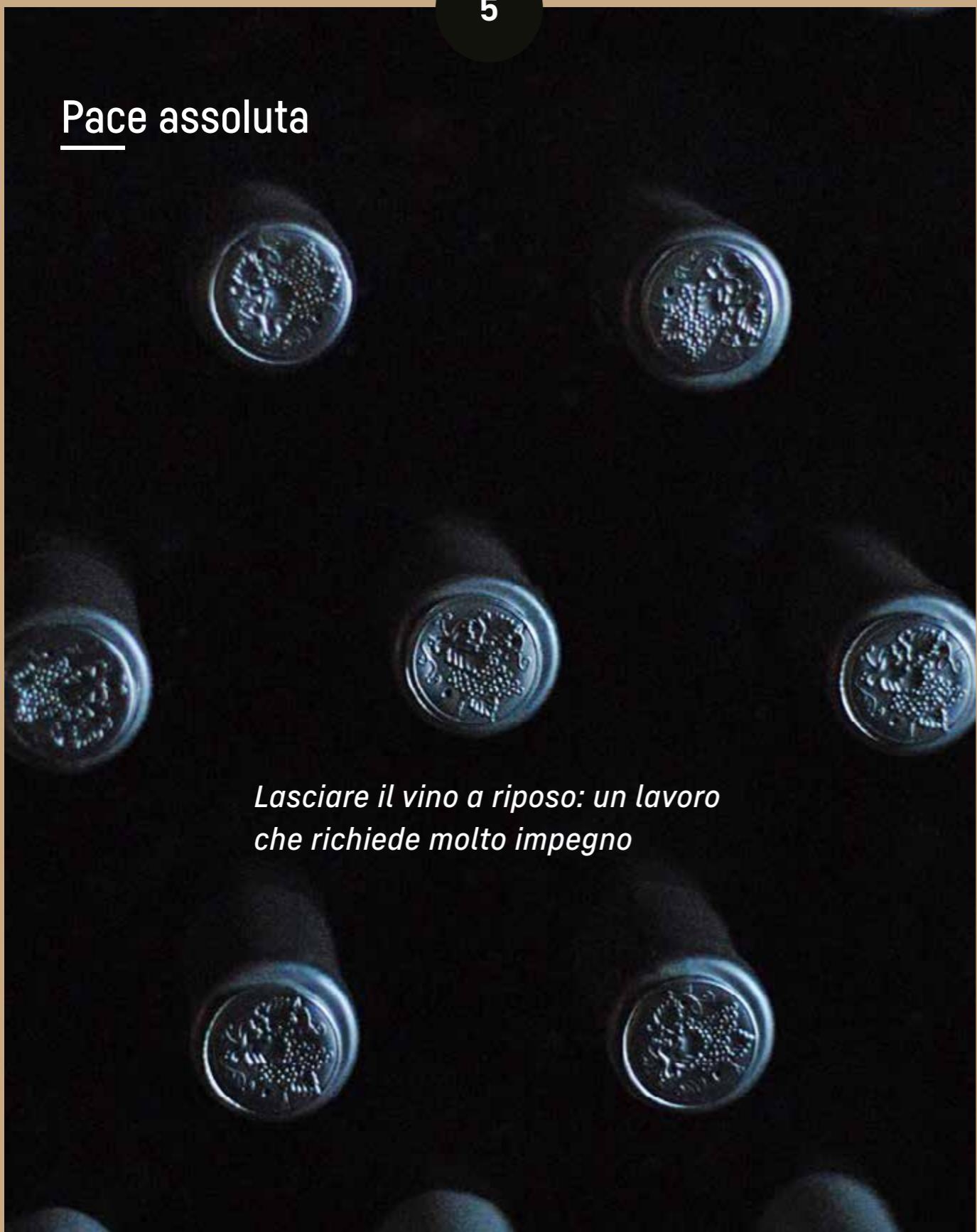
Si comincia annusando leggermente il vino nel bicchiere, senza agitarlo. Gli aromi primari fruttati raggiungono le narici e formano una prima impressione della fruttosità e del carattere aromatico del vino.

Agitando il vino, l'aerazione ne sprigiona il bouquet. Gli aromi si intensificano, il vino si apre, si percepisce una prima impressione della qualità e della complessità del prodotto. Gli eventuali difetti (per esempio odore di tappo) emergono chiaramente in questa fase.

Il primo sorso bagna le labbra. Il calore rafforza gli aromi, che raggiungono la mucosa olfattiva attraverso un collegamento tra nasofaringe e conche nasali, dove la sua fragranza viene percepita in maniera molto pronunciata.

Annusando un'ultima volta il bicchiere avvertiamo nuovamente i sensori e prendiamo congedo dal vino. Spesso in questa fase finale possiamo ancora riconoscere aromi inediti.

Pace assoluta



Lasciare il vino a riposo: un lavoro che richiede molto impegno

La conservazione del vino in assenza di vibrazioni consente una maturazione indisturbata.



Vibrate
Safe

Le cantine per vini Liebherr dispongono di un sistema di raffreddamento completamente ammortizzato.

Non è un caso se le cantine vinicole emanano una piacevole calma. La conservazione sotto terra previene in modo efficace le vibrazioni. Si tratta di una caratteristica positiva, perché le vibrazioni accelerano l'invecchiamento del vino.

Vibrazioni generate, per esempio, dal brusio di macchinari, dal traffico stradale o dal rumore di passi possono sollevare il deposito sul fondo della bottiglia. Ciò porta a un'intensificazione delle reazioni tra gli ingredienti del vino, che alla fine incidono negativamente sulla qualità del prodotto. Per ottenere la calma necessaria anche nell'ambiente domestico, i nostri ingegneri hanno dovuto sviluppare alcune idee.



Comfort a portata di mano

In modelli selezionati i ripiani in legno poggiano su binari telescopici. Ciò consente un'ottima visibilità e un facile accesso anche alle bottiglie in fondo. Nei modelli con tecnologia SoftTelescopic i binari telescopici sono inoltre dotati di un sistema di rientro automatico con chiusura ammortizzata. Un fattore molto pratico in caso di pieno carico.

I ripiani in legno naturale non sono solo esteticamente gradevoli, ma consentono anche una conservazione ideale del vino.



La forza sta nella quiete

Lo speciale sistema antivibrante dei compressori delle cantine per vini Liebherr permette di conservare il prodotto al riparo dalle vibrazioni. L'intero sistema di refrigerazione è realizzato con una tecnologia ammortizzante che previene la trasmissione delle vibrazioni dannose, una caratteristica facilmente riconoscibile dal rumore di esercizio molto limitato dei prodotti Liebherr.



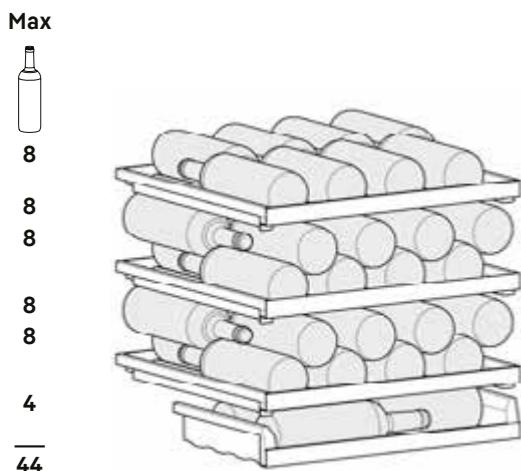
Chiusura delicata

La chiusura ammortizzata SoftSystem richiude automaticamente la porta a partire da un angolo di apertura di circa 45° nelle apparecchiature da posizionamento libero o di 30° nei modelli a incasso e previene così vibrazioni in grado di danneggiare il vino.

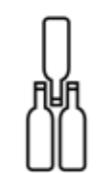


Adatto per bottiglie di (quasi) tutte le dimensioni

La personalizzazione degli scaffali è semplice: le doghe rimovibili dei ripiani in legno FlexFit si adattano perfettamente a qualsiasi forma di bottiglia, anche in formato magnum. Il posizionamento personalizzato delle doghe nel telaio consente di riporre tutte le bottiglie in modo sicuro e di mantenere il massimo ordine nella collezione vinicola della clientela.

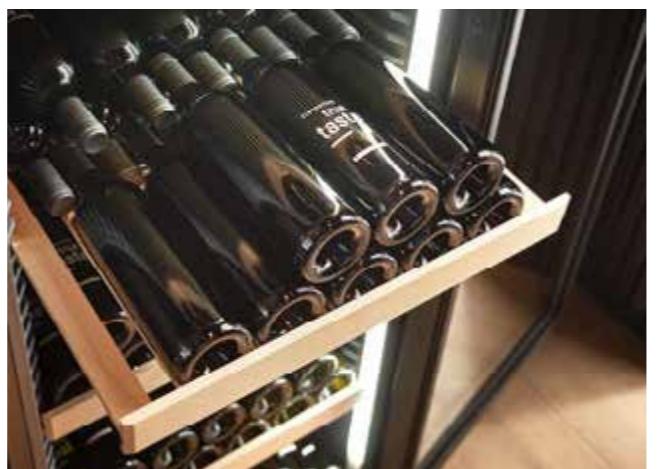


La capacità di bottiglie esatta per ciascun ripiano è reperibile online in corrispondenza del vostro modello Liebherr preferito alla sezione „Download“



Maturazione e flessibilità

Il ripiano espositore, qui illustrato nel modello da posizionamento libero della serie Vinidor, consente di mettere in risalto i vini pregiati e di mantenere alla giusta temperatura le bottiglie già aperte.



Posizione ottimale

Sulle robuste mensole di legno realizzate a mano il vino può invecchiare in tutta tranquillità. I ripiani in legno si adattano in modo ottimale alla conservazione delle bottiglie di Bordeaux, ma consentono di riporre comodamente anche bottiglie di altre forme. Disponendo le bottiglie in direzione opposta si sfrutta l'intera capacità dell'apparecchiatura.

Generalmente i vini nobili non sono destinati a un consumo rapido. Vengono acquistati e conservati in attesa dell'occasione perfetta. O anche solo per poter ammirare un po' più a lungo la bottiglia, le silhouette eleganti, la dicitura dell'etichetta, la promessa visiva del contenuto. Tuttavia, a prescindere dalle dimensioni e dalla forma delle bottiglie nella vostra collezione, ognuna alla fine deve essere conservata in maniera sicura. Ed è proprio questa flessibilità che ci sta a cuore nella progettazione di tutte le apparecchiature per il vino.



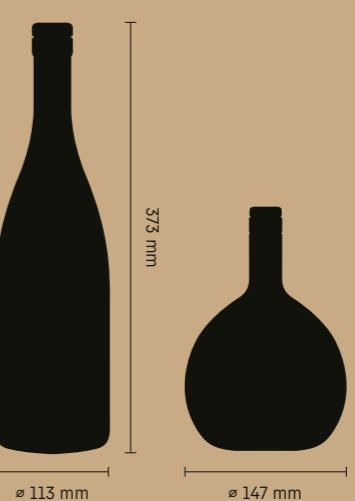
Bottiglia borgognotta

Usata dapprima nelle cantine della Borgogna, da molto tempo viene impiegata anche nelle produzioni di Borgogna al di fuori della regione di origine.



Bottiglia champagnotta

Una bottiglia a parete spessa per reggere meglio alla pressione generata dalla fermentazione in bottiglia. La base curva contribuisce ulteriormente alla stabilità, perché distribuisce la pressione in maniera più uniforme sulla parete.



Bottiglia magnum

Con 1,5 litri la bottiglia magnum ha una capacità doppia rispetto alle normali bottiglie da vino. Eppure non ha una funzione puramente estetica: l'ampio volume rallenta il processo di maturazione.

Bottiglia bordelaise

La „bordelaise“ nacque probabilmente come reazione dei produttori di Bordeaux alla diffusione della bottiglia borgognotta. Per differenziare il prodotto, il Bordeaux veniva conservato in queste bottiglie leggermente più diritte e con una spalla più pronunciata. Oggi è la forma più diffusa per i vini.

Dimensione bottiglia di Bordeaux (0,75 l)
Tutti i dati sulla capacità delle bottiglie presso Liebherr si riferiscono a queste dimensioni.

Bottiglia Schlegel

Questa bottiglia particolarmente snella viene usata soprattutto per il Riesling. La forma caratteristica le vale il soprannome di bottiglia alta e nei territori di lingua tedesca è la bottiglia più usata per i vini bianchi.

Bocksbeutel

Questa bottiglia dalla pancia molto pronunciata è tipica della zona vinicola della Franconia, dove fu inventata nel Settecento e viene impiegata tutt'oggi, soprattutto per l'imbottigliamento del Silvaner.

Alcune cantine per vini Liebherr selezionate sono adatte anche alle bottiglie magnum

Formaggio e vino, una combinazione celestiale

Una pezzo di formaggio senza un bicchiere di vino è impensabile per ogni intenditrice e intenditore che si rispetti. Eppure proprio il „buon bicchiere di vino rosso“ che dovrebbe esaltare a meraviglia il sapore del formaggio si rivela talvolta un mito ingannevole, perché non ogni formaggio si abbina a ogni vino. Vi consigliamo quali varietà si sposano meglio con Brie, Gouda e altri formaggi.



Formaggio di capra, formaggio fresco e formaggio salato in salamoia

I formaggi di tipo acido come il caprino fresco o la feta richiedono un vino altrettanto fresco, con un certo retrogusto acido. Ecco perché un vino bianco giovane e vivace con una spicata nota fruttata come il Sauvignon Blanc o un Riesling secco generalmente si presta al meglio, ma anche lo champagne può offrire un complemento delicato. Formaggi caprini o pecorini stagionati, così come i formaggi freschi dal sapore più deciso, si abbina molto bene anche a un rosé dal carattere forte.



Formaggio a pasta molle

I formaggi a pasta molle come il Camembert, il Brie o il Taleggio sono abbinamenti adatti a vini rossi fruttati, equilibrati e a basso contenuto di tannino. Sono per esempio ideali i Pinot Noir, ma anche un amabile Dolcetto piemontese, uno Zweigelt fruttato o un Gamay. Occorre inoltre tenere conto dell'età: i formaggi a pasta molle meno stagionati prediligono vini rossi giovani dai sentori di frutta fresca. Le varietà stagionate si abbina a vini complessi, mentre i formaggi a pasta molle cremosi a stagionatura media si sposano benissimo con vini bianchi amabili nello stile dei grandi Chardonnay.



Formaggio a pasta semidura

Vini rossi di buona struttura come Cabernet, Merlot o Tempranillo si abbinano alla perfezione alle varietà a pasta semidura. La maggior parte di questi formaggi consente abbinamenti flessibili e si adatta bene a diversi vini rossi. Viceversa anche i vini tanninici ne traggono beneficio, perché la proteina del formaggio ammorbidisce e arrotonda il sapore intenso del tannino. Inoltre, in questa combinazione collaudata, il classico bicchiere di vino rosso con il formaggio esprime il meglio di sé.



Formaggio a pasta dura

Con la stagionatura, i formaggi a pasta dura diventano più salati (Pecorino o Sbrinz), ma anche dolci (Mimolette o Gouda invecchiato) e proteici (Parmigiano o Grana Padano). Tutte queste caratteristiche non si addicono alla struttura dei vini rossi. Sono quindi da prediligere i vini dal carattere forte, poco acidi o ricchi di zuccheri residui. Alcuni abbinamenti perfetti sono Comté e Vin Jaune del Giura, gruyère e Grand Cru Chasselas della Svizzera o Riesling di vendemmia tardiva invecchiato e Mimolette.



Formaggio a crosta lavata

I formaggi a crosta lavata come il Livarot francese, il Romadur belga-tedesco o il Mondseer austriaco sono tra i candidati più difficili per l'abbinamento al vino. A piena maturazione il gusto piccante di queste varietà annienta l'aroma di qualsiasi vino rosso. Si prestano meglio vini bianchi espressivi come il Traminer tedesco, il Viognier australiano o il Châteauneuf-du-Pape bianco. Una combinazione classica è Munster e Gewürztraminer alsaziano.



Formaggio erborinato

La nota piccante del formaggio erborinato richiama vini robusti e ricchi di succulenza e profondità. In questa categoria rientrano gli Syrah concentrati, così come vini abboccati del Sud Italia o della Spagna. Le varietà più forti e salate come Roquefort, Stilton o Gorgonzola piccante si abbinano al meglio a vini dolci nobili come un Beerenauslese tedesco, ma anche a vini liquorosi in stile Porto, la cui dolcezza ammorbidisce piacevolmente le note salate del formaggio.

Una presentazione accattivante

Le nostre apparecchiature devono in primo luogo proteggere alla perfezione la qualità dei vini. Ma siamo convinti che i vini nobili meritano un'esposizione adeguata. Ecco perché lavoriamo esclusivamente con materiali di prima qualità come acciaio inox o legno di frassino e garantiamo un'atmosfera elegante con le nostre soluzioni di illuminazione. Grazie a questi accorgimenti, le nostre cantine di conservazione e cantine temperate si adattano con un design elegante e intramontabile a qualsiasi ambiente.



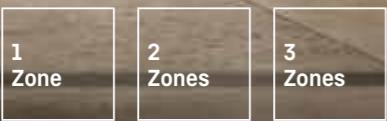
Per degustare in tranquillità

Le nostre cantine temperate sono inoltre realizzate in modo da ridurre al minimo la rumorosità. Durante la lettura, il suono più forte sarà comunque quello delle pagine sfogliate.





WPgbi 7483 Vinidor Selection



Grazie alle una, due o tre zone di temperatura che possono essere impostate separatamente tra +5 °C e +20 °C con precisione di un grado, le nostre cantine temperate offrono la massima flessibilità di utilizzo. In questo modo, nell'apparecchiatura con tre zone di temperatura è possibile conservare contemporaneamente vini rossi, vini bianchi e champagne, ciascuno alla temperatura di degustazione ideale.



SommelierBoard

Un elemento di spicco delle nostre cantine temperate! Offre tutto il necessario per una presentazione e una decantazione di grande effetto: un espositore di bottiglie in acciaio inox, una cassetta in legno per gli utensili da decantazione con uno spazio riservato ai bicchieri portati a temperatura e un decantatore.

Design elegante e intramontabile



Black Steel

Interno BlackSteel

La straordinaria superficie BlackSteel dona all'interno delle nostre cantine temperate un tocco di classe. Il pannello posteriore garantisce inoltre una circolazione dell'aria equilibrata e una regolazione perfetta dell'umidità.

EWTgb 3583 Vinidor



Maggiori informazioni sulla nostra ampia gamma di cantine per conservazione e controllo della temperatura sono disponibili all'indirizzo home.liebherr.com/wine o presso il vostro partner commerciale Liebherr di fiducia.

I dettagli indicati variano da modello a modello, vedere l'attribuzione nella dotazione di serie.



Tip Open

Per le cucine componibili senza maniglie l'innovativa tecnologia TipOpen nelle cantine da incasso è la soluzione perfetta. Lo sportello in vetro si apre di qualche centimetro toccandolo. Se dopo 3 secondi lo sportello non viene aperto, il SoftSystem lo chiude.



InteriorFit. Incasso perfetto

Sfrutta con eleganza le nicchie della zona living. Grazie a InteriorFit, le nostre cantine temperate si integrano nella vostra cucina o sala da pranzo con un design salvaspazio che non richiede alcuna distanza minima dalle pareti o dai mobili adiacenti per la ventilazione laterale. L'unica parte che sporge è la porta della cantina, tutto il resto è invisibile.

Light Tower

Light Column

Presentation Light

E luce fu

La colonna di luce LED verticale posizionata su uno o entrambi i lati infonde un'atmosfera unica e un'ottima visuale dei vini. Una vera e propria chicca è la luce dimmerabile che consente di esporre sapientemente i vini anche quando la porta è chiusa.



La funzionalità incontra l'eleganza
Tutti i modelli della serie Vinidor Selection hanno una maniglia incassata verticale su tutta lunghezza, per una migliore ergonomia e facilità di apertura da qualsiasi posizione. I modelli con questo design di maniglia discreto si integrano in modo particolarmente armonioso nelle cucine senza maniglia o nell'area living-pranzo.

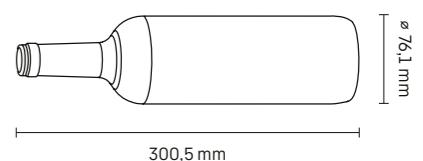


Panoramica dei modelli

← 43 →



Vino	WKes 653
Capacità delle bottiglie	max. 12
Numero delle zone di temperatura	1 zona
Altezza dell'apparecchiatura	61 cm
Rumorosità (potenza sonora)	37 db(A)
Classe di efficienza energetica	



Dimensione bottiglia di Bordeaux (0,75 l)
Tutti i dati sulla capacità delle bottiglie si riferiscono a queste dimensioni.

← 43 →



Humidor	ZKes 453
Numero delle zone di temperatura	1 zona
Altezza dell'apparecchiatura	61 cm
Rumorosità (potenza sonora)	40 db(A)



Le nostre apparecchiature e compatte offrono un vano frigorifero per esigenze speciali: L'intera piccola scorta di vini appare perfetta all'intero della cantina per vini. I pregiati sigari vengono conservati in condizioni ottimali nell'Humidor.



Vano portaoggetti

Il pratico vano portaoggetti di WKes 653 permette di riporre utensili per il vino o piccoli accompagnamenti gastronomici come cioccolato e praline, che possono essere serviti alla temperatura ideale per gustare appieno il vino.

Wine



Un'umidità dell'aria precisa

La vaschetta per acqua distillata integrata nel modello ZKes 453 ha una capienza di un litro. I sensori di umidità regolano l'apporto di acqua e mantengono un livello di umidità compreso tra 68% e 75%. Un'indicazione sul display vi avvisa per tempo quando è necessario aggiungere acqua nella vaschetta.

Cigar

A ciascun vino il suo bicchiere



Un vino nobile richiede un bicchiere raffinato per poterne presentare al meglio la qualità, ma è importante che la forma del bicchiere si sposi con il carattere del vino. Vi presentiamo i sette bicchieri da vino principali per un'esperienza enologica di prim'ordine.



Il **classico flûte** è un bicchiere alto e slanciato. La superficie di vino piuttosto ridotta consente all'anidride carbonica di affiorare sotto forma di sottili catene di perle e di non evaporare troppo in fretta. Questa caratteristica è molto importante anche per gli spumanti con meno anidride carbonica ben legata, per esempio il Prosecco.



In Francia il **bicchiere tradizionale per i Borgogna rossi** è detto „ballon“ in virtù della sua forma. Questo bicchiere esalta al meglio il profumo delicato di questa varietà di vino. Anche gli Spätburgunder tedeschi di alta qualità si trovano particolarmente a loro agio in questo bicchiere. Lo stesso vale per i vini di punta del Piemonte, il Barolo e il Barbaresco. Questi bicchieri vengono però rimpiccioliti al massimo fino a un terzo.



A differenza del flûte, il **tipico calice da champagne** presenta una forma a tulipano ed è adatto a spumanti particolarmente pregiati, perché la loro eleganza e complessità richeide un certo spazio per esprimersi al meglio. In genere questi bicchieri vengono riempiti al massimo fino a metà.



Il **tipico bicchiere da Bordeaux** è particolarmente alto e a forma di tulipano. Si addice a tutti i vini rossi pregiati, che presentano la concentrazione necessaria e una struttura robusta. Anche in questo caso vale la regola di riempire il bicchiere con al massimo un ottavo di litro.



Il **bicchiere standard per il vino bianco** non deve essere troppo grande, altimenti i vini semplici vi si „perderebbero“. D'altro canto dovrebbero avere spazio sufficiente per esprimere l'intero bouquet. È importante in ogni bicchiere da vino che il corpo si restringa leggermente alla sommità. Questa conformazione intensifica il profumo e consente di agitare comodamente il bicchiere. I vini bianchi più pregiati e soprattutto più corposi non andrebbero „costretti“ in uno spazio troppo angusto. Ecco perché per i Borgogna, per esempio, è opportuno usare una variante un po' più grande del classico bicchiere da vino bianco. Questo formato è ideale anche per i rosé.

Come si riconoscono i bicchieri da vino di qualità?

Il **cristallo** di alta qualità si distingue per un maggiore livello di rifrazione, brillantezza della superficie, robustezza e levigabilità. Gli amanti del vino sostengono che il cristallo rafforza e affina i profumi del vino.

Il **bicchiere standard per il vino rosso** riprende la forma a tulipano, ma di solito è leggermente più alto, largo e meno voluminoso.

I bicchieri da vino di alta qualità presentano spesso una **forma affusolata** che concentra il profumo del vino sul bordo e consente una comoda agitazione.

Il **volume del corpo del bicchiere** dovrebbe sempre essere ragionevolmente commisurato all'espressività e alla complessità del vino.

I bicchieri di alta qualità sono riconoscibili dal fatto che il **bordo è sempre levigato con precisione** e non presenta ispessimenti.



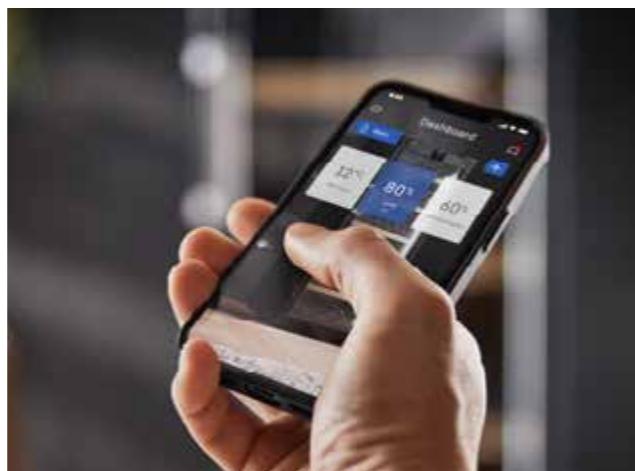
Una protezione rassicurante

Una rapida occhiata alla nostra app SmartDevice conferma che tutto è in ordine, anche quando siete via da casa. Le funzioni intelligenti vi consentono di sapere con certezza che ogni aspetto della vostra preziosa collezione di vini è sotto controllo.

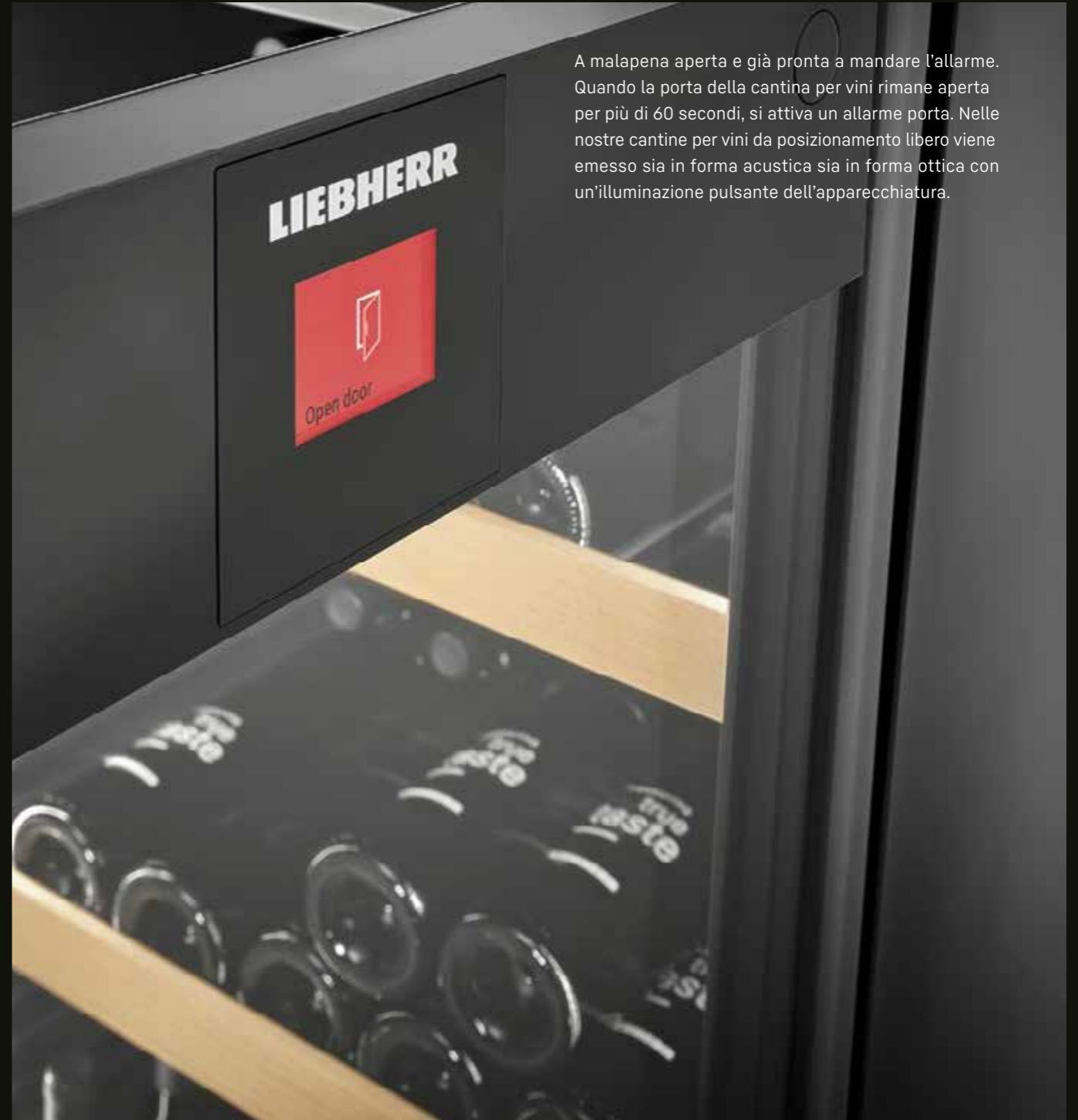
Alla rete digitale non sfugge niente.

I modelli con SmartDeviceBox integrata (installabile a posteriore a seconda del modello) si integrano impeccabilmente nei sistemi di domotica esistenti. Ciò significa che potete approfittare della praticità del comando mediante assistenti vocali come Amazon Alexa e di notifiche istantanee sullo smartphone, per esempio se la porta della cantina per vini è rimasta accidentalmente aperta. Questa tecnologia offre accesso a una serie di funzioni che vanno dalle impostazioni di base fino al controllo del sistema di illuminazione, passando per il monitoraggio e l'adattamento della temperatura, anche quando non siete a casa. Grazie a questa tecnologia all'avanguardia, ogni bottiglia è perfettamente al sicuro. Liebherr in questo modo semplifica la vita in modo tangibile.

Qui potete scaricare l'applicazione SmartDevice:



Scoprite come la conservazione del vino con connessione digitale semplifica la vita: home.liebherr.com/getsmart



Tutto è sotto controllo.

Impedire l'uso indesiderato della vostra cantina per vini. Una soluzione affidabile è il blocco del display, che si può attivare attraverso il menu. È possibile impedire l'apertura non autorizzata grazie a una serratura meccanica o, a seconda del modello, una serratura elettronica.

A malapena aperta e già pronta a mandare l'allarme. Quando la porta della cantina per vini rimane aperta per più di 60 secondi, si attiva un allarme porta. Nelle nostre cantine per vini da posizionamento libero viene emesso sia in forma acustica sia in forma ottica con un'illuminazione pulsante dell'apparecchiatura.

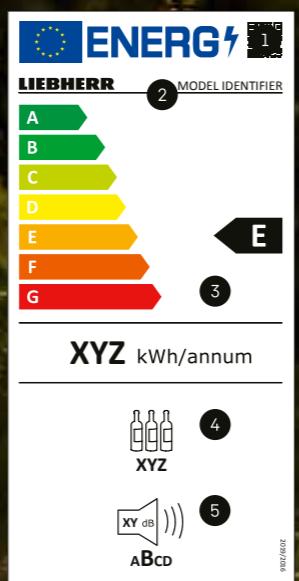
Protezione completa

Come una cantina vera e propria, anche le cantine per vini di Liebherr offrono tutte le opzioni per conservare le vostre preziose collezioni alle condizioni ideali. Tuttavia si possono verificare guasti preoccupanti. Per questo le nostre cantine per vini sono dotate di varie funzioni di allarme. Quando si verifica un evento critico, per esempio un'interruzione dell'alimentazione elettrica, queste lo comunicano in modo affidabile.

Requisiti particolari

Le cantine vino vengono misurate in base agli stessi standard UE dei frigoriferi e dei congelatori per alimenti. Tuttavia, i requisiti particolari previsti per una conservazione affidabile del vino e per il controllo della temperatura richiedono prestazioni nettamente superiori. Per questo motivo, la maggior parte delle cantine vino presenti sul mercato rientra nella classe di efficienza energetica G.

L'attuale etichetta energetica UE* per cantine vino:



1. Il codice QR per l'identificazione del prodotto nella banca dati europea EPREL (European Product Database for Energy Labeling).
2. Il "Model Identifier" per l'identificazione manuale del prodotto nella banca dati europea EPREL, ad es. tramite il codice articolo.
3. La scala di efficienza energetica da "A" a "G". La classe „G“ è prevista solo per le cantine vino.
4. Massima capacità di bottiglie.
5. Il livello acustico viene classificato nelle classi da „A“ a „D“.

* In base al regolamento (UE) 2019/2016

La migliore efficienza energetica

Liebherr è particolarmente attenta alla sostenibilità: le nostre cantine per vini sono tra le più efficienti della loro categoria dal punto di vista energetico. Mentre la maggior parte dei produttori offre modelli in classe G, la grande maggioranza delle cantine della nostra gamma rientra già nelle classi di efficienza energetica F ed E, con un modello che arriva addirittura alla classe D.

Quota delle classi di efficienza energetica 2025:



** Fonte: EPREL 2025

L'arte vinicola del Caucaso

Le lussureggianti vallate e le dolci colline della Georgia custodiscono un segreto antico come il tempo: il luogo di nascita del vino.

Un viaggio alla scoperta di antiche storie, in cui esploreremo metodi unici e renderemo omaggio agli aromi intensi che fanno del vino georgiano un tesoro molto apprezzato anche oltre i confini nazionali.



„Il vino è la poesia della terra.“

Mario Soldati, 1907 – 1999, scrittore e regista



Dalla vite alla leggenda

Tra le antiche civiltà della Georgia, risalenti al sesto millennio prima di Cristo, gli archeologi hanno scoperto testimonianze della produzione di vino, da appositi recipienti fino ai semi delle prime viti addomesticate. Questi reperti lasciano pensare che la culla della viticoltura si trovi nella vicinanze del monte Ararat, dove, secondo la Genesi del Vecchio Testamento, Noè sbarcò dall'arca e piantò la prima vigna.



L'antico cuore della cultura vinicola georgiana

Un elemento fondamentale della tradizione vinicola gerogiana è il „kvevri“, un metodo che prevede la fermentazione, l'invecchiamento e la conservazione del vino in grandi anfore di argilla sepolte nella terra. Questo processo che si tramanda da secoli e riconosciuto dall'UNESCO come patrimonio culturale immateriale dona al vino complessità e un'aroma tipicamente ricco.



Un caleidoscopio di aromi

La Georgia è la patria di oltre cinquecento vitigni autoctoni, una diversità che non ha rivali a livello mondiale. Dagli acini rosso rubino del Saperavi, da cui si ricavano vini rossi profondi e robusti, fino all'aromatico vitigno Rkatsiteli, noto per i bianchi freschi e strutturati, la gamma vinicola della Georgia offre uno spettro di esperienze organolettiche molto sfaccettato. Questa diversità, unita alle ricche proprietà geologiche e climatiche del territorio, permette ai produttori di creare vini di qualità straordinaria e dall'identità unica. Ogni bottiglia racconta una storia, dai declivi soleggiati del Caucaso fino alle tradizionali cantine a conduzione familiare, che tramandano la passione e il know-how di generazione in generazione.

*„Il luogo più bello in cui conservare
il vino è la memoria.“*

Shirley Amberg



*...e il secondo luogo più bello
è una cantina vino Liebherr*

Serie: GrandCru e GrandCru Selection

Cantine per vini

Le condizioni all'interno di una cantina per vini di Liebherr replicano quelle di una vera cantina: l'ideale per una maturazione a lungo termine.



Le nostre cantine sono progettate specificamente per contenere una grande quantità di bottiglie destinate alla conservazione o all'invecchiamento, ma possono anche ospitare una generosa scorta di vino alla giusta temperatura di degustazione.

La temperatura è impostabile con precisione di un grado tra +5 °C e +20 °C.

Per una conservazione assolutamente indisturbata e alla massima efficienza energetica, si consigliano i modelli con porta piena. Se invece si preferisce avere una visuale diretta, esistono anche i modelli con porta in vetro.

Serie: Vinidor e Vinidor Selection

Cantine temperate

In una cantina temperata di Liebherr, champagne, vini bianchi o vini rossi si mantengono sempre alla rispettiva temperatura di degustazione: l'ideale per un brindisi spontaneo.



Nelle nostre cantine temperate con fino a tre zone di temperatura è possibile conservare in modo indipendente tra loro vini rossi, vini bianchi e champagne, ciascuno alla temperatura di degustazione desiderata.

Ogni zona è impostabile con precisione di un grado tra +5 °C e +20 °C.

Le diverse dimensioni delle zone temperate e la possibilità di impostare la temperatura in maniera flessibile rendono queste apparecchiature adatte a ogni assortimento di vini.

Inoltre, visto che una cantina temperata viene in genere installata direttamente nella cucina o nell' "area di degustazione", il contenuto è ben visibile e rappresentativo grazie alla porta in vetro.

Dotazione di serie		GrandCru	GrandCru Selection
Qualità			
Mantenimento costante della temperatura	■	■	
Numero di zone: Intervallo di temperatura impostabile da +5 °C a +20 °C	1	1	
Visualizzazione permanente della temperatura effettiva	■	■	
Triplo vetro di sicurezza anti-UV (UVProtect Plus)	■	■	
Stoccaggio antivibrazioni (VibrateSafe)	■	■	
Guarnizione della porta intercambiabile	■	■	
Condizioni ottimali			
Umidità regolabile grazie a HumiditySelect	■		
Umidità regolabile grazie a HumidityControl		■	
Visualizzazione dell'umidità effettiva			■
Filtro FreshAir con avviso di sostituzione	■	■	
Comfort e flessibilità			
Ausilio di rifornimento EasyFill	■	■	
SelfClosing Door	■	■	
Ripiani in legno regolabili	■	■	
Display: selezionabile in 9 lingue (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT)	■	■	
Design e Lifestyle			
Illuminazione a LED dall'alto	■		
Illuminazione a LED dall'alto (porta piena), LightColumn (porta in vetro)		■	
SteelInterior: Materiale del pannello posteriore	Metallo grigio grafite	Acciaio inox	
Display touch	■	■	
Luce di presentazione (porta in vetro)	■	■	
Maniglia tubolare	nero	Alluminio spazzolato	
Sicurezza			
TempProtect Plus	■	■	
Allarme per porta, temperatura e interruzione di corrente	■	■	
Allarme acustico e visivo sul display mediante illuminazione e notifiche push grazie a SmartDevice**	■	■	
DisplayLock	■	■	
Serratura meccanica	integrabile	integrato	
Connectivity*			
SmartDevice-ready	■		
SmartDevice (con SmartDeviceBox)*		■	
Luce da esposizione**	■	■	
Impostazione della temperatura a intervalli di 1 °C**	■	■	
Visualizzazione e comando delle funzioni rilevanti dell'apparecchiatura**	■	■	

I dettagli specifici della serie Selection sono evidenziati.

* a seconda del modello ** tramite app SmartDevice

Panoramica dei modelli GrandCru



WPbl 4201 WPbl 4601 WSbl 4601 WPbl 5001 WSbl 5001

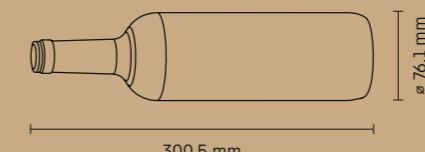
Capacità delle bottiglie	max. 141	max. 166	max. 166	max. 196	max. 196
Numero delle zone di temperatura	1 zona				
Altezza dell'apparecchiatura	125 cm ¹	148 cm ¹	148 cm ¹	165 cm ¹	165 cm ¹
Rumorosità (potenza sonora)	38 db(A)				
Classe di efficienza energetica					

Panoramica dei modelli GrandCru Selection



WSbli 5031 WPbli 5231 WSbli 5231 WSbli 7731

Capacità delle bottiglie	max. 196	max. 229	max. 229	max. 324
Numero delle zone di temperatura	1 zona	1 zona	1 zona	1 zona
Altezza dell'apparecchiatura	165 cm ¹	185 cm ¹	185 cm ¹	201 cm ¹
Rumorosità (potenza sonora)	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)	38 db(A)
Classe di efficienza energetica				

¹ + 2,3 cm cerniera porta

Legenda del materiale della porta:

— b/bl Black

Dimensione bottiglia di Bordeaux (0,75 l)

Tutti i dati sulla capacità di bottiglie si riferiscono a queste dimensioni.

Per i modelli di larghezza di 60 cm: Profondità apparecchiatura 67,5 cm
Per i modelli di larghezza di 70/75 cm: Profondità apparecchiatura 76,4 cm

Dotazione di serie		Vinidor	Vinidor Selection
Qualità			
Mantenimento costante della temperatura	■	■	
Numero di zone: Intervallo di temperatura impostabile da +5 °C a +20 °C	2	2 o 3*	
Visualizzazione permanente della temperatura effettiva per ogni zona	■	■	
Triplo vetro di sicurezza anti-UV (UVProtect Plus)	■	■	
Stoccaggio antivibrazioni (VibrateSafe)	■	■	
Guarnizione della porta intercambiabile	■	■	
Condizioni ottimali			
Vaschetta dell'acqua		■	
Filtro FreshAir nel divisore con avviso di sostituzione	■	■	
Divisore con ripiano per bottiglie in plastica, espandibile con doghe in legno FlexFit (accessorio)	■		
Divisore con doghe in legno FlexFit		■	
Mensola di presentazione	■		
Sistema di chiusura SoftSystem	■	■	
Ripiani in legno regolabili in altezza (ulteriori ripiani in legno disponibili come accessorio)	■		
Ripiani in legno FlexFit con meccanismo di chiusura automatica SoftTelescopic		■	
Display: selezionabile tra 9 o 12 lingue	(DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT)*	(DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT/BG/RU/ZH-CN)	
SommelierBoard*		■	
Illuminazione LED dall'alto a zone	■		
LightTower		■	
SteelInterior: Materiale del pannello posteriore	SmartSteel	BlackSteel	
Display touch	Modelli SmartSteel		
Display Touch & Swipe	Modelli BlackSteel	nella porta in vetro	
Luce di presentazione (porta in vetro)	■	■	
Maniglia tubolare in alluminio tubolare con meccanismo di apertura	■		
Maniglia incassata		■	
InteriorFit	■	■	
TempProtect Plus	■	■	
Allarme per porta, temperatura e interruzione di corrente	■	■	
Allarme acustico e visivo sul display mediante illuminazione e notifiche push grazie a SmartDevice**	■	■	
DisplayLock	■	■	
eDoorLock, serratura elettronica		■	
SmartDevice (incl. SmartDeviceBox)	Modelli i	■	
Luce da esposizione**	■	■	
Impostazione della temperatura a intervalli di 1 °C **	■	■	
Visualizzazione e comando delle funzioni rilevanti dell'apparecchiatura**	■	■	

I dettagli specifici della serie Selection sono evidenziati.

* a seconda del modello

** tramite app SmartDevice

Panoramica dei modelli Vinidor

← 60 →



WPsd 5252 WPbsi 5052 WPbsi 5252 WSbsi 5252

Capacità delle bottiglie	max. 155	max. 131	max. 155	max. 155
Numero delle zone di temperatura	2 zone	2 zone	2 zone	2 zone
Altezza dell'apparecchiatura	185 cm	165 cm	185 cm	185 cm
Rumorosità (potenza sonora)	37 db(A)	37 db(A)	37 db(A)	37 db(A)
Classe di efficienza energetica				

Panoramica dei modelli Vinidor Selection

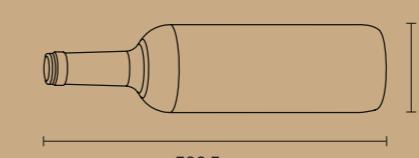
← 60 →

← 70 →



WPgbi 5272 WPgbi 5273 WPgbi 7472 WPgbi 7473 WPgbi 7483

Capacità delle bottiglie	max. 106	max. 104	max. 204	max. 182	max. 145
Numero delle zone di temperatura	2 zone	3 zone	2 zone	3 zone	3 zone
Altezza dell'apparecchiatura	185 cm	185 cm	200 cm	200 cm	200 cm
Rumorosità (potenza sonora)	35 db(A)				
Classe di efficienza energetica					



Legenda del materiale della porta:

- es Acciaio inox
- sd Porta SmartSteel
- bs BlackSteel
- gb Vetro nero

Dimensione bottiglia di Bordeaux (0,75 l)

Tutti i dati sulla capacità di bottiglie si riferiscono a queste dimensioni.



Grazie all'innovativa tecnologia BLU Performance, le nostre cantine temperate integrano tutto l'impianto del freddo nella base dell'apparecchiatura. Ciò consente una maggiore capacità delle apparecchiature a parità di dimensioni, con una migliore circolazione dell'aria, una maggiore efficienza energetica e una sensibile riduzione del rumore.

Per i modelli di larghezza di 60 cm: Profondità apparecchiatura 67,5 cm
Per i modelli di larghezza di 70/75 cm: Profondità apparecchiatura 76,4 cm



Light Column

Le colonne LED LightColumn montate su entrambi i lati lungo tutta l'altezza illuminano uniformemente il vano interno e mettono in risalto la vostra selezione di vini. Una vera e propria chicca è l'illuminazione dimmerabile, che consente un'esposizione impeccabile dei vini.

Perfection. La serie per i professionisti.



Massima facilità di servizio.

Per un servizio eccellente conta ogni minimo dettaglio. Il cestello EasyServe si estraе dolcemente ad altezza di lavoro e offre un'ottima panoramica e un facile accesso ai vini.



Robustezza e flessibilità.

I robusti ripiani in metallo con listello frontale in legno di faggio sono posizionabili ad altezze diverse e consentono così di organizzare le varietà di vino in modo flessibile. Le sbarre orizzontali garantiscono la stabilità delle bottiglie e il metallo rivestito è facile da pulire.



La sicurezza prima di tutto.

La funzione eDoorLock tiene lontane le persone non autorizzate. La serratura si sblocca con un PIN. Inoltre, per incrementare ulteriormente la sicurezza, l'app SmartDevice vi comunica sempre e ovunque se la porta è aperta o chiusa.



Freschezza in un batter d'occhio.

Grazie alla tecnologia PowerChill, le bottiglie appena inserite si raffreddano molto rapidamente e in maniera del tutto autonoma. Anche nei giorni con un grande afflusso di clienti, quando la porta viene aperta spesso, l'apparecchiatura si regola automaticamente sulla temperatura di mescita ideale e passa di nuovo automaticamente alla modalità di risparmio energetico.

Dotazione di serie Perfection

Qualità

Intervallo di temperatura regolabile in una zona: da +5 °C a +20 °C

Visualizzazione permanente della temperatura effettiva

Tripla vetro di sicurezza anti-UV (UVProtect Plus)

Stoccaggio antivibrazioni (VibrateSafe)

Massima capacità di bottiglie grazie a stoccaggio collo a collo

Guarnizione della porta intercambiabile

Umidità regolabile grazie a HumiditySelect

Filtro FreshAir con avviso di sostituzione

Impostazione della temperatura a intervalli di 1 °C

Cestello per bottiglie EasyServe

PowerChill

Ausilio di rifornimento EasyFill

SelfClosingDoor

Ripiani in metallo regolabili con listello in legno

Display: disponibile in 12 lingue (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT/BG/RU/ZH)

Design e Lifestyle

Illuminazione: LightColumn su due lati

Pannello posteriore: Acciaio inox

Display Touch & Swipe

Luce di presentazione

Maniglia tubolare con meccanismo di apertura integrato Alluminio spazzolato

Sicurezza

TempProtect Plus

Allarme per porta, temperatura e interruzione di corrente

Allarme acustico e allarme visivo sul display tramite luce pulsante e notifiche push grazie a SmartDevice*

DisplayLock

eDoorLock

SmartDevice (incluso SmartDeviceBox)

Luce da esposizione**

Impostazione della temperatura a intervalli di 1 °C**

Visualizzazione e comando delle funzioni rilevanti dell'apparecchiatura**

I dettagli specifici della serie Perfection sono evidenziati.

* a seconda del modello ** tramite app SmartDevice



Legenda del materiale della porta:

b/bl Black

Dimensione bottiglia di Bordeaux (0,75 l)

Tutti i dati sulla capacità di bottiglie si riferiscono a queste dimensioni.

Panoramica dei modelli

← 60 →



WFbli 5041

Capacità delle bottiglie	max. 158
Numero delle zone di temperatura	1 zona
Altezza dell'apparecchiatura	165 cm
Rumorosità (potenza sonora)	38 dB(A)
Classe di efficienza energetica	



WFbli 5241

Capacità delle bottiglie	max. 188
Numero delle zone di temperatura	1 zona
Altezza dell'apparecchiatura	185 cm ¹
Rumorosità (potenza sonora)	38 dB(A)
Classe di efficienza energetica	



WFbli 7741

Capacità delle bottiglie	max. 284
Numero delle zone di temperatura	1 zona
Altezza dell'apparecchiatura	201 cm ¹
Rumorosità (potenza sonora)	38 dB(A)
Classe di efficienza energetica	

Profondità apparecchiatura 76,4 cm
+ 2,3 cm cerniera porta

Dotazione di serie	Cantine per vini Grand Cru		Cantine temperate Vinidor	
	■	■	■	■
Qualità	Mantenimento costante della temperatura	■	■	
	Numero di zone: Intervallo di temperatura impostabile da +5 °C a +20 °C	1	2	
	Visualizzazione permanente della temperatura effettiva per ogni zona	■	■	
	Doppio vetro di sicurezza anti-UV (UVProtect)	■	■	
	Stoccaggio antivibrazioni (VibrateSafe)	■	■	
	Guarnizione della porta intercambiabile	■	■	
Condizioni ottimali	Umidità regolabile grazie a HumiditySelect	■	■	
	Filtro FreshAir	■	■	
	Ripiani in legno, in parte su guide telescopiche	■	■	
Comfort e flessibilità	Divisore con ripiano per bottiglie in plastica		■	
	Mensola di presentazione		■	
	Sistema di chiusura SoftSystem	■	■	
Design e Lifestyle	Illuminazione LED bilaterale, commutabile in modo permanente e dimmerabile	■		
	Illuminazione LED dall'alto a zone, commutabile in modo permanente e dimmerabile		■	
	Parete posteriore BlackSteel		■	
	Display touch	■	■	
	Apertura senza maniglia grazie alla tecnologia TipOpen	■*	■	
	Pannellabile		■*	
Sicurezza	TempProtect	■	■	
	Allarme per porta, temperatura e interruzione di corrente	■	■	
	Allarmi ottici e acustici sul display	■	■	

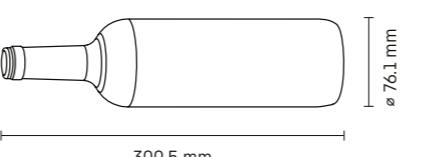
* a seconda del modello

Panoramica dei modelli di cantine da incasso GrandCru

WKEgb 582	WKEes 553		
Capacità delle bottiglie	max. 18	max. 18	
Numero delle zone di temperatura	1 zona	1 zona	
Rumorosità (potenza sonora)	32 db(A)	32 db(A)	
Classe di efficienza energetica*			
Porta/frontale	TipOpen	Maniglia incassata	

Legenda di FrontOptik:

- es Acciaio inox
- gb Vetro nero
- df Pannellabile



Dimensione bottiglia di Bordeaux (0,75 l)

Tutti i dati sulla capacità di bottiglie si riferiscono a queste dimensioni.



EWTdf 3553 Vinidor

Panoramica dei modelli di cantine temperate da incasso Vinidor

EWTgb 1683	EWTdf 1653		
Capacità delle bottiglie	max. 33	max. 30	
Numero delle zone di temperatura	2 zone	2 zone	
Rumorosità (potenza sonora)	32 db(A)	32 db(A)	
Classe di efficienza energetica*			
EWTgb 2383	EWTdf 2353		
Capacità delle bottiglie	max. 51	max. 48	
Numero delle zone di temperatura	2 zone	2 zone	
Rumorosità (potenza sonora)	31 db(A)	32 db(A)	
Classe di efficienza energetica*			
EWTgb 3583	EWTdf 3553		
Capacità delle bottiglie	max. 83	max. 80	
Numero delle zone di temperatura	2 zone	2 zone	
Rumorosità (potenza sonora)	32 db(A)	32 db(A)	
Classe di efficienza energetica*			

* a seconda del modello

Vinidor	
Qualità	<p>Mantenimento costante della temperatura</p> <p>Intervallo di temperatura regolabile in 1 o 2 zone: da +5°C a +20°C</p> <p>Visualizzazione permanente della temperatura effettiva per ogni zona</p> <p>Triple vetro di sicurezza anti-UV (UVProtect Plus)</p> <p>Stoccaggio antivibrazioni (VibrateSafe)</p> <p>Guarnizione della porta intercambiabile</p> <p>4 piedini regolabili in altezza</p>
Condizioni ottimali	<p>Umidità regolabile grazie a HumiditySelect</p> <p>Filtro FreshAir nel divisore o nel pannello con avviso di sostituzione</p> <p>Impostazione della temperatura a intervalli di 1 °C</p> <p>Divisore con ripiano per bottiglie in plastica</p>
Comfort e flessibilità	<p>Sistema di chiusura SoftSystem</p> <p>Ripiani in metallo regolabili con listello in legno e meccanismo di chiusura SoftTelescopic</p> <p>Cassetto inferiore estraibile per la conservazione in posizione trasversale</p> <p>4 fermabottiglie nei modelli a 1 zona</p> <p>Display: selezionabile in 9 lingue (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT)</p>
Design e Lifestyle	<p>Illuminazione a LED dall'alto</p> <p>Display touch</p> <p>Luce di presentazione</p> <p>Porta GlassBlack con maniglia incassata orizzontale</p> <p>Rumorosità contenuta 34 dB(A)</p>
Sicurezza	<p>TempProtect Plus</p> <p>Allarme per porta, temperatura e interruzione di corrente</p> <p>Allarme acustico e visivo sul display mediante illuminazione e notifiche push grazie a SmartDevice**</p> <p>DisplayLock</p> <p>Porta con serratura meccanica*</p>
Connettività* (SmartDeviceBox)	<p>Integrabile</p> <p>Luce da esposizione**</p> <p>Impostazione della temperatura a intervalli di 1 °C **</p> <p>Visualizzazione e comando delle funzioni rilevanti dell'apparecchiatura**</p>

* a seconda del modello

Vinidor Selection	
Qualità	<p>Mantenimento costante della temperatura</p> <p>Intervallo di temperatura regolabile in 1 o 2 zone: da +5°C a +20°C</p> <p>Visualizzazione permanente della temperatura effettiva per ogni zona</p> <p>Triple vetro di sicurezza anti-UV (UVProtect Plus)</p> <p>Stoccaggio antivibrazioni (VibrateSafe)</p> <p>Guarnizione della porta intercambiabile</p> <p>4 piedini regolabili in altezza</p>
Condizioni ottimali	<p>Umidità regolabile grazie a HumiditySelect</p> <p>Filtro FreshAir in ogni divisore o nel pannello con avviso di sostituzione</p> <p>Impostazione della temperatura a intervalli di 1 °C</p> <p>Divisore con ripiano per bottiglie in plastica</p>
Comfort e flessibilità	<p>Sistema di chiusura SoftSystem</p> <p>Ripiani in legno FlexFit con meccanismo di chiusura automatica SoftTelescopic</p> <p>Cassetto inferiore estraibile per la conservazione in posizione trasversale con meccanismo di chiusura automatica SoftTelescopic</p> <p>4 fermabottiglie nei modelli a 1 zona</p> <p>Display: selezionabile in 12 lingue (DE/EN/FR/ES/IT/NL/CS/PL/PT/BG/RU/ZH-CN)</p>
Design e Lifestyle	<p>LightTower*</p> <p>Display Touch & Swipe</p> <p>Luce di presentazione</p> <p>Porta pannellabile o GlassBlack, TipOpen*</p> <p>Rumorosità contenuta 32 dB(A)*</p>
Sicurezza	<p>TempProtect Plus</p> <p>Allarme per porta, temperatura e interruzione di corrente</p> <p>Allarme acustico e visivo sul display mediante illuminazione e notifiche push grazie a SmartDevice**</p> <p>DisplayLock</p> <p>Porta con serratura meccanica*</p>
Connettività* (SmartDeviceBox)	<p>Integrato (Modelli i)</p> <p>Luce da esposizione**</p> <p>Impostazione della temperatura a intervalli di 1 °C **</p> <p>Visualizzazione e comando delle funzioni rilevanti dell'apparecchiatura**</p>

** tramite app SmartDevice

Vinidor	
Qualità	<p>if DESIGN AWARD 2025</p> <p>82-88</p>
UWgb 3631	max. 44 ¹
UWgb 3632	max. 32
Capacità delle bottiglie	1 zona
Numero delle zone di temperatura	2 zone
Classe di efficienza energetica	F A G
Porta/frontale	GlassBlack/maniglia incassata



UWgb 3632 Vinidor Selection

Vinidor Selection	
Qualità	<p>if DESIGN AWARD 2025</p> <p>82-88</p>
UWpri 3662	max. 32
Capacità delle bottiglie	2 zone
Numero delle zone di temperatura	F A G
Classe di efficienza energetica	Pannellabile
Porta/frontale	

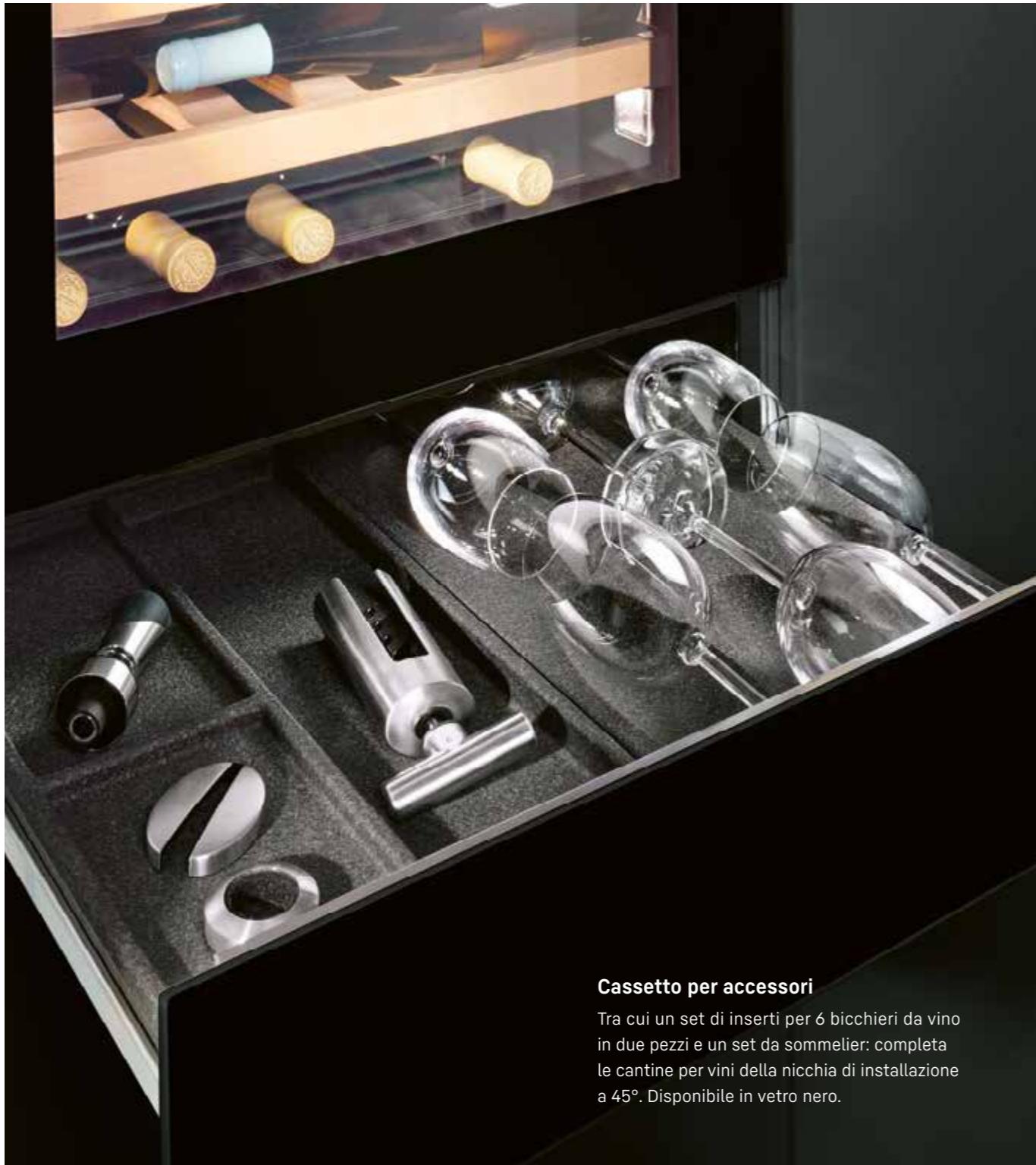


Vinidor Selection	
Qualità	<p>if DESIGN AWARD 2025</p> <p>86-92</p>
UWpri 3761	max. 44 ¹
UWpri 3762	max. 38
UWgb 3782	max. 38
Capacità delle bottiglie	1 zona
Numero delle zone di temperatura	2 zone
Classe di efficienza energetica	F A G
Porta/frontale	Pannellabile

¹ con i quattro fermabottiglie inseriti

Desiderate altro?

Le esigenze riguardanti l'uso delle cantine per vini sono altrettanto diverse dei gusti. Per le vostre esigenze personali vi offriamo uno speciale assortimento di accessori.



Cassetto per accessori

Tra cui un set di inserti per 6 bicchieri da vino in due pezzi e un set da sommelier: completa le cantine per vini della nicchia di installazione a 45°. Disponibile in vetro nero.



Organizzazione dello spazio

Organizzazione secondo le vostre esigenze: per un ordinamento chiaro delle bottiglie di vino sono per esempio disponibili un ripiano da esposizione, fermabottiglie e ripiani portabottiglie supplementari. Per avere un quadro della selezione di vini sono disponibili sistemi di etichettatura.



Accessori di consumo e prodotti per la cura

Per garantire una qualità dell'aria ottimale è necessario sostituire periodicamente i filtri ai carboni attivi FreshAir nelle nostre cantine per vini. Prodotti per la cura specifici per le apparecchiature e i materiali di Liebherr facilitano la pulizia e preservano l'estetica di alta qualità.

Installazione precisa, estetica impeccabile

Set di attacchi, cornici e frontalini in acciaio inox con maniglie coordinate: l'assortimento offre numerosi accessori che consentono un'integrazione esteticamente perfetta e personalizzata dell'apparecchiatura per vino.

Visitate il sito home.liebherr.com per scoprire la gamma completa di accessori opzionali e per sapere quali sono compatibili con la vostra apparecchiatura.

Stay in touch

Chiede il catalogo principale delle apparecchiature da posizionamento libero e da incasso al vostro partner commerciale Liebherr di fiducia. Tutti i cataloghi possono essere scaricati anche dal sito home.liebherr.com



App SmartDevice: l'assistente smart gestisce tutte le apparecchiature Liebherr, invia messaggi di stato importanti e vi offre molti altri servizi per le apparecchiature Liebherr.



Qui potete scaricare la nostra app.



La nostra gamma completa di apparecchiature per il freddo e l'elenco dei partner commerciali Liebherr sono riportati all'indirizzo: home.liebherr.com



Vino

1 Zone	Temperatura costante in tutto il vano impostabile tra +5 °C e +20 °C.
2 Zones	Con due zone di temperatura impostabili separatamente tra +5 °C e +20 °C.
3 Zones	Con tre zone di temperatura impostabili separatamente tra +5 °C e +20 °C.
Temp Protect Plus	Due sensori misurano continuamente la temperatura nella cantina per vini. Se la temperatura subisce una variazione critica, viene inviata una notifica.*
Power Chill	Le bottiglie appena inserite vengono raffreddate rapidamente e portate ciascuna alla temperatura di mescita ideale.
Humidity Control	L'umidità RH** può essere regolata attivamente tra il 50% e l'80% a intervalli del 5%.
Humidity Select	L'umidità dell'aria è regolabile su due livelli: "Standard" o "Alto".
Fresh Air	Il filtro ai carboni attivi elimina tutti gli odori in modo affidabile mantenendo inalterato il bouquet del vino.
UV Protect	Tripla protezione: La porta in vetro fumé con uno strato di metallo depositato a vapore protegge efficacemente dai raggi del sole.
UV Protect Plus	Tripla protezione: La porta in vetro brunito con due strati di metallo depositati a vapore protegge efficacemente dai raggi del sole.
Vibrate Safe	Il sistema di raffreddamento completamente ammortizzato per evitare le vibrazioni permette al vino di aprirsi indisturbato.
Sommelier Board	Per una presentazione e una decantazione efficaci: Ripiano in legno con presentatore di bottiglie in acciaio inox, cassetta in legno per gli strumenti da decantazione e spazio per portare alla giusta temperatura i bicchieri da vino.

Design

Steel Interior	Non solo un accattivante elemento di design: il pannello posteriore in metallo di alta qualità garantisce una circolazione dell'aria equilibrata.
Light Column	Le strisce LED, che corrono dall'alto verso il basso, illuminano il vano interno in maniera uniforme. A seconda della serie, su uno o su entrambi i lati.
Presentation Light	Presenta alla perfezione la cantina dei vini anche quando la porta in vetro è chiusa. L'intensità è regolabile dal display.*
Light Tower	Scoprite la magia dell'illuminazione nelle nostre apparecchiature con porta in vetro. Due strisce LED illuminano le bottiglie di vino come opere d'arte. L'intensità della luce è regolabile.

Comfort e flessibilità

Soft System	Anche a pieno carico, la controporta si chiude automaticamente in modo molto delicato, a partire da un angolo di apertura di circa 30°.
Telescopic Rails	Cassetti su guide telescopiche, facili da inserire e da estrarre e comodi da rimuovere.
Soft-Telescopic Rails	Ripiani in legno su guide telescopiche a estrazione totale con meccanismo di chiusura automatica e ammortizzazione delicata per facilitare l'uso.
Touch & Swipe-Display	Comando intuitivo del frigorifero, basta toccare e sfiorare il display.
Touch-Display	Sul display touch funzionale, un'apparecchiatura Liebherr può essere azionata semplicemente con un dito.
eDoor Lock	La serratura elettronica impedisce l'accesso alle persone non autorizzate e sblocca la cantina per vini solo dopo l'inserimento di un PIN.*
Tip Open	Lo sportello in vetro si apre di 7 cm quando viene toccato per facilitare l'accesso e l'apertura completa.
Self Closing Door	La porta della cantina per vini si chiude dolcemente da sola a un angolo di apertura inferiore a 90°.
Easy Fill	Funzione ausiliare che consente di riempire la cantina per vini agevolmente. La porta rimane aperta a partire da un angolo di 90°.
Presentation Board	Consente di mettere in primo piano i vini pregiati ed esporre le bottiglie già aperte.
Easy Serve Basket	Il cestello per le bottiglie garantisce una conservazione ordinata e funzionale e facilita l'accesso ai vini da mescita.

Connectivity

Smart Device	La SmartDeviceBox consente di controllare l'apparecchiatura e utilizzare altri servizi da computer e dispositivi mobili.
Smart Device ready	La SmartDeviceBox può essere integrata a posteriori per consentire di controllare l'apparecchiatura e di utilizzare altri servizi da computer e dispositivi mobili. Disponibile come accessorio.

Gruppi di prodotti speciali

Cigar	Il miglior clima per sigari pregiati con soluzioni innovative.
	*Utilizzo anche tramite app SmartDevice/Smart
	**A temperature compatibili con ambienti abitativi. In caso di ambienti più secchi/freddi, ad esempio in cantina, si consiglia di usare anche l'apposita vaschetta dell'acqua, disponibile come accessorio.



IRBbsci 5170 △ Serie Peak | EWTgb 3583 Vinidor

I prodotti e i relativi dettagli raffigurati hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Con riserva di modifiche tecniche. Differenze di colori dovute a motivi tecnici di stampa. I modelli descritti non sono disponibili in tutti i Paesi. 04.25 /IT-IT