ACQUISTATO IL .....

Cirò Rosso Classico DOC "Segno Librandi" 2025 2025



Tipico, originale e immediato

Difficile pensare a un rosso prodotto da uve Gaglioppo in purezza e non volare con la fantasia ai bei vigneti di casa Librandi. Una delle aziende vinicole che hanno saputo regalare maggior prestigio alla regione Calabria e ai suoi buoni vitigni locali. Questo Segno, Cirò Rosso DOC, non delude certo le aspettative. Tipico, originale e immediato al tempo stesso. Vendemmia tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre, questo rosso del territorio nasce da una accorta vinificazione in vasche di acciaio termocondizionate, con pressatura soffice delle uve e macerazione breve. Al termine della trasformazione e dopo la svinatura, il vino viene quindi mantenuto in vasche di acciaio, per la successiva fase di affinamento. Dopo l'imbottigliamento, e prima della messa in commercio, il vino riposa quindi per alcuni mesi in cantina per una ulteriore fase di affinamento. Ne deriva un rosso piacevole e intenso, come gli aromi della macchia mediterranea. Ottimo con le carni alla griglia e con i formaggi di media stagionatura, questo rosso "made in Calabria" non deve ristare in cantina troppo a lungo. Si fa apprezzare, in particolare, nel primi tre anni dalla messa in commercio.

6 tenute, 232 ettari di vigneto, 80 ettari di uliveto. Un unico obiettivo: la qualità. Tutto questo è Librandi, una delle aziende vinicole che meglio rappresentano il nostro meridione nel mondo. Non a caso i Librandi si definiscono con orgoglio "Viticoltori di Calabria". L'azienda ha sede a Cirò Marina, cittadina affacciata sul mar Ionio, con i suoi vigneti collinari e pianeggianti incastonati nella macchia mediterranea. Fin dalle sue origini, Librandi è stata un'azienda totalmente a gestione familiare. Legata alle tradizioni, non hanno mai perso di vista l'innovazione, la ricerca e la riscoperta delle ricchezze della Calabria. Nel loro portafoglio, vini capaci di esaltare l'identità più autentica e sincera della loro regione, prodotti principalmente da vitigni autoctoni e valorizzati grazie a una tecnica produttiva di elevatissima qualità. Dal Gaglioppo e dal Greco, in particolare, anche grazie alla collaborazione con i massimi esperti del settore viticolo ed enologico. Ed il bello è che, anche a distanza di oltre mezzo secolo, non si finisce mai di imparare. Per questo, ne sono certi a casa Librandi, alcune delle pagine più belle dell'enologia calabrese devono ancora essere scritte.

La Vigna

Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Est
Allevamento	Alberello - cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Calabria
Uve	Gaglioppo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	macerazione 5 giorni - 1 anno invecchiamento in acciaio
Sensazioni	Rosso fresco e immediato. Sentori di frutta rossa, marasca e viola. Tannino morbido

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821