ACQUISTATO IL .....

"Critone" Calabria IGT Bianco 2025 2025



Gusto internazionale, anima calabra

Critone è la dimostrazione tangibile che la famiglia Librandi, conosciuta soprattutto per la sua grande capacità di valorizzare il ricco patrimonio ampelografico calabrese, è in realtà in grado di dar vita anche a favolosi vini da vitigni internazionali. IGT Calabria, infatti, Critone è un bianco di grande personalità e freschezza, frutto della sapiente lavorazione di Chardonnay, per il 90%, e Sauvignon Blanc per la parte restante. Due vitigni che, va detto, si sono perfettamente ambientati nelle tenute calabresi della famiglia Librandi e che opportunamente lavorate e assemblate danno vita a un vino fresco e sapido, al tempo stesso profondo e persistente. Gusto internazionale, anima calabra. Quindi con una marcia in più, derivante da un terroir unico nel suo genere, quello della zona di Cirò. Uve vendemmiate tra la fine agosto e la prima settimana di settembre, per la vinificazione sono utilizzati dei contenitori inerti in acciaio termocondizionati. Le uve vengono pressate in modo soft per dare inizio alla delicata fase di fermentazione alcolica. Quindi, al termine della trasformazione, il vino affina prima in acciaio e poi in bottiglia, prima della commercializzazione. Ottimo con antipasti e primi piatti a base di pesce. Perfetto anche con la frittura e con piatti dal sapore lievemente speziato.

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	Cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Calabria
Uve	Chardonnay 90% - Sauvignon 10%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Pressatura soffice - fermentazione termocondizionata
Sensazioni	Bianco fresco e fruttato, ottima acidità, sentori agrumati e tropicali

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