



ACQUISTATO IL

"Asylia" Bianco Melissa DOC 2024

2024

Tra agrumi e toni vegetali



Svinando

La Vigna

Terreno Argilloso, calcareo

**Esposizione
Allevamento** Cordone speronato

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Calabria

Uve Greco bianco 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Vinificazione in acciaio, con pressatura soffice delle uve. Affinamento in acciaio, con una breve permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione.

Sensazioni Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Si apre al naso lasciando percepire sfumature agrumate e leggeri toni vegetali, che vengono arricchiti da una sottile vena minerale. Fruttato e floreale, buona la persistenza. Vino sapido, che si abbinà perfettamente a primi piatti a base di pesce.

La sua origine è facile da intuire. Il greco bianco, infatti, pur essendo un vitigno che si coltiva principalmente in Calabria, parrebbe derivare dalla Grecia, giunto nel nostro meridione nel corso dei secoli, trovando qui un clima e un suolo ideali. Caratterizzato da grappoli di media dimensione, con acini dotati di una buccia spessa e pruinosa, in cantina si rivela estremamente versatile, dando vita a ottimi vini dolci ma anche, come in questo caso, a profumatissimi bianchi secchi. Greco bianco al 100%, Asylia Melissa Bianco DOC proposto qui dalla cantina Librandi, nasce da una lavorazione accurata delle migliori uve di Greco, vinificate in acciaio, con pressatura soffice e affinamento, sempre in acciaio. Segue poi una breve permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione. Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Al naso si apre con sfumature agrumate e leggeri toni vegetali. Il tutto reso ancora più accattivante grazie alla sottile vena minerale. In bocca è fruttato e floreale, con una buona persistenza. Piacevolmente sapido, si abbina perfettamente a primi piatti a base di pesce. Da proporre fin dall'aperitivo, questo bianco saprà certamente accompagnare con gusto tutto il pranzo.

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.

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