



ACQUISTATO IL

"Asylia" Rosso Melissa DOC 2024

2024

Fresco, dinamico e appagante



Svinando

Gaglioppo al 100%. Uno dei vitigni più rappresentativi della cantina Librandi, viene qui proposto in una versione particolarmente piacevole. Il Gaglioppo, autoctono calabrese, è un vitigno a bacca nera che, come molti altri vitigni tipici del nostro meridione, è probabilmente giunto in Italia dalla Grecia. Qui non ha faticato a trovare le condizioni ideali per prosperare al meglio, grazie alla sua forte adattabilità alle condizioni più estreme. Il Gaglioppo non ha paura della siccità e del caldo soffocante che caratterizza le estati in questo remoto angolo d'Italia. Vinificato con cura e buona tecnica, è in grado di dar vita a vini molto corposi, ricchi di alcol e tannini. Vini che, per essere apprezzati pienamente, richiedono un lungo affinamento in bottiglia prima di finire sulle tavole. Asylia Rosso, Melissa DOC, nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino. Al naso esprime immediate note fruttate che richiamano i frutti di bosco e le spezie. In bocca, invece, nonostante la forte struttura, risulta subito ben equilibrato, fresco, dinamico e appagante. Vino perfetto "a tutto pasto", accompagna con piacere salumi, ragù di carne e perfino carni bianche.

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 Argilloso, calcareo

**Esposizione
Allevamento** Cordone speronato

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Calabria

Uve Gaglioppo 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo 3-5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vinificazione in acciaio, con macerazione di 3-5 giorni. Affinamento in acciaio, con una permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione.

Sensazioni Rosso rubino, al naso esprime belle note fruttate che aprono ad un assaggio equilibrato, fresco, dinamico ed appagante.

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 Impres-