ACQUISTATO IL .....

"Duca Sanfelice" Cirò DOC Riserva Superiore 2023 2023

Bouquet intenso e complesso

Quello proposto qui è uno dei vini più rappresentativi della Calabria. Si chiama Duca Sanfelice, Cirò DOC Riserva Classico Superiore, rosso prodotto dalla cantina Librandi, una delle più importanti e storiche realtà della regione. Nasce da una lavorazione in purezza di uve Gaglioppo che è considerato il vitigno autoctono calabrese per eccellenza. Il suo nome fa riferimento al feudo di Sanfelice, dove la famiglia Librandi possiede i vigneti, da cui provengono le uve. Vinificato in acciaio con una macerazione delle bucce di 7-10 giorni per estrarre colore e aromi, al termine della trasformazione il vino affina in vasche di acciaio e cemento per due anni. Al termine di questa fase, poi, dopo essere stato imbottigliato, il vino riposa in cantina per alcuni mesi prima di essere messo in commercio. Duca Sanfelice Cirò DOC Riserva Classico Superiore ha un colore rosso rubino scuro con riflessi granato. Al naso rivela un bouquet intenso e complesso che richiama i frutti rossi maturi, come la ciliegia, la prugna e la mora, arricchito da note balsamiche di menta ed eucalipto, e da intriganti sfumature speziate di pepe nero e cannella. In bocca è pieno, caldo e avvolgente, con una buona struttura tannica ben equilibrata da freschezza e sapidità. Vino versatile, sulla tavola può accompagnare tutto il pasto, anche se esprime al meglio le sue qualità con piatti a base di carni rosse, arrosti e brasati. Ma anche cacciagione, selvaggina e formaggi stagionati. Buono oggi, è un vino che se ben conservato può tranquillamente invecchiare per diversi anni in cantina.

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	Alberello
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Calabria
Uve	Gaglioppo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione in acciaio con macerazione di 7-10 giorni. Affinamento in acciaio e cemento, dove riposa per 2 anni, con una permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione.
Sensazioni	Rosso rubino scuro con riflessi granato. Al naso esprime bei toni fruttati di frutti rossi maturi che si intrecciano a sentori di erbe balsamiche e a note speziate. Un profilo olfattivo intenso, che apre ad un assaggio pieno e sostenuto da una certa freschezza ed una buona acidità.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821