ACQUISTATO IL .....

# "Efeso" Calabria IGT 2024 2024

## Morbido, cremoso e avvolgente




Bianco, ma certamente non un vino semplice. Efeso, Calabria IGT, proposto qui da cantina Librandi, una delle più importanti e storiche della Calabria, nasce da una lavorazione in purezza di uve Mantonico. Questo vitigno, raro e antico, è considerato autoctono calabrese e viene coltivato soprattutto nella zona di Crotone. Il nome del vino fa riferimento alla città di Efeso dove, secondo la leggenda, sbarcò il filosofo Pitagora dopo aver lasciato l'isola di Samo. Questo bianco nasce da una lavorazione super accurata delle uve raccolte nei vigneti aziendali. Si inizia con una pressatura soffice delle uve, per preservare la loro integrità e l'aroma, seguita da una lenta fermentazione in barrique di rovere francese di Allier. Qui il vino rimane a contatto con i propri lieviti per circa sei mesi, acquisendo complessità e struttura, oltre a note tostate e vanigliate. Segue l'imbottigliamento e altri sei mesi di riposo in cantina prima di essere messo in commercio. Colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso si rivela incredibilmente fruttato e floreale, con sentori netti di pesca bianca, mela verde, fiori bianchi e miele. Si avvertono poi anche note agrumate di limone e arancia, oltre a piacevoli sfumature minerali che donano freschezza ed eleganza. In bocca è morbido, cremoso e avvolgente, con una buona acidità che lo rende equilibrato e piacevole. Il finale è sapido e ammandorlato, con una buona persistenza aromatica. Vino buono già oggi, ha comunque una buona capacità di invecchiamento. Se ben conservato, può continuare a evolvere positivamente anche per otto anni. Sulla tavola accompagna splendidamente secondi piatti a base di pesce, come grigliate miste e fritture. Ottimo anche con formaggi, più o meno stagionati.

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 con sedimenti di arenaria |
| **Esposizione Allevamento** | Cordone speronato |
| **Densità imp.** | 5000 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Calabria |
| **Uve** | Mantonico 100% |
| **Gradazione** | 14% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 8 anni |
| **Abbinamento** | Secondi di pesce |
| **Vinificazione** | Pressatura soffice delle uve e fermentazione in barrique di Allier, con affinamento sui lieviti per circa 6 mesi e permanenza in bottiglia di 6 mesi prima della commercializzazione. |
| **Sensazioni** | Giallo paglierino con riflessi dorati al calice. Al naso sentori fruttati, che ricordano in particolare la pesca bianca, seguiti da sfumature agrumate e minerali. Morbido l'assaggio, gradevolmente sapido e ammandorlato in chiusura. Buona la persistenza. |

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