ACQUISTATO IL .....

"Zaleuco" Bianco Calabria Mantonico IGT 2021 2021

Riflessi dorati e bella densità



La Vigna

Terreno	Argilloso sabbioso, medio impasto
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Calabria
Uve	Mantonico 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Secondi (pesce e carni bianche), Formaggi media stagionatura
Vinificazione	Le uve sono raccolte manualmente a metà/fine ottobre. Prontamente pigioderaspate e pressate in un unico passaggio. Segue la decantazione statica a bassa temperatura che precede, previo primo sfecciamento, la vinificazione lenta a temperatura controllata. Dopo un secondo sfecciamento a fine fermentazione, segue un batonage in vasca di tre mesi ed un successivo stazionamento sulle stesse fecce fini per altri tre mesi.
Sensazioni	Un colore che non passa inosservato ed il lento muoversi nel bicchiere tradiscono struttura ed origine, poi l'apertura su note agrumate, frutta esotica, fiori bianchi e note minerali svelano l'identità di questo bianco del sud, un bianco dalla grande struttura e dalla inconsueta capacità di affinamento nel tempo. Al naso ha sentori di ginestra che si fondono con un fruttato che ricorda la pera. In bocca è morbido con un perfetto equilibrio tra freschezza ed acidità. Un bianco dai caldi toni mediterranei i cui sentori floreali di macchia si fondono con un fruttato dolce e suadente. Le note di mineralità ne rendono ancora più stimolante la beva. Si abbina bene alle grigliate di pesce, alle preparazioni più elaborate di pesce, ma anche a

formaggi di media stagionatura e a carni bianche. Temperatura di servizio 8-10 °C

Si chiama Zaleuco ed è un vino molto interessante prodotto nella media valle del Savuto in Calabria. Bianco monovitigno, nasce al 100% da uve Mantonico, vitigno autoctono della regione. Vendemmia manuale a fine ottobre, si effettua una selezione attenta delle uve migliori che poi vengono pigiate e diraspate, prima di essere sottoposte a una decantazione statica a bassa temperatura. Vinificazione lenta a temperatura controllata, al termine della fermentazione, il vino rimane in vasca con i suoi lieviti per circa tre mesi. Ne deriva un bel vino caratterizzato da un colore intenso, con riflessi dorati e dalla bella densità. Al naso, il bouquet si apre con sentori di agrumi, frutta esotica, fiori bianchi e note minerali. In bocca, invece, si presenta strutturato e ricco, con una notevole morbidezza e una discreta freschezza. Il finale è persistente e aromatico, con una piacevole sensazione di sapidità. Grazie alla sua bella struttura e alla sua acidità equilibrata, Zaleuco si abbina bene alle grigliate e alle preparazioni più elaborate a base di pesce. Ottimo, però, anche con formaggi di media stagionatura e carni bianche.

Fondata nel 2006, Le Moire è un'azienda a esclusiva vocazione vitivinicola calabrese, che ha come mission il riscatto del territorio. L'azienda si estende su circa 6 ettari, di cui quattro già vitati, con una produzione annua di poco mendo di 30mila bottiglie. Alla produzione, dalla cura dei vigneti e all'imbottigliamento si dedica Paolo Chirillo, che ha scelto di tornare in Calabria per esercitare la sua professione di medico, nella convinzione che occorra investire sulle specificità e sul valore aggiunto delle produzioni vitivinicole. Produzione di vini naturali ad alto valore identitario, espressione autentica ed univoca del terroir. Il tutto grazie all'impegno di una compagine di operatori locali, contadini, agronomi, enologi e grafici che condividono la passione per il lavoro di squadra e per i dettagli. Oltre che per le implicazioni etiche e sociali legati alla viticoltura.

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