ACQUISTATO IL .....

# Cirò Rosato DOC "Segno Librandi" 2022 2022




## Grande freschezza e versatilità

Tre generazioni di lavoro nella DOC Cirò, una profonda conoscenza del territorio e decenni di collaborazione con i migliori viticoltori locali. Tutto questo, unito a una accurata vinificazione separata per sottozone, ha portato alla creazione di questo interessante rosato targato Librandi. Segno, Cirò Rosato DOC nasce da una vinificazione super accurata di uve Gaglioppo in purezza. Un vino di grande freschezza e versatilità prodotto in vasche di acciaio termocondizionate, attraverso la tecnica del salasso e con una breve macerazione delle bucce. Al termine della trasformazione, il vino prosegue con il suo affinamento in acciaio, a cui segue un periodo di permanenza in bottiglia prima della commercializzazione. Buono fin da subito, grazie alla sua naturale freschezza e la grande piacevolezza del frutto, questo rosato può evolvere nella nostra cantina anche per due o tre anni, in attesa di poterlo apprezzare in occasione di un pranzo o una cena a base di pesce o carni bianche. Ottimo anche con la pizza.

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** | Calcareo argilloso |
| **Esposizione** | Est |
| **Allevamento** | Cordone speronato |
| **Densità imp.** | 5000 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Rosato Fermo Secco DOC |
| **Provenienza** | Calabria |
| **Uve** | Gaglioppo 100% |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Menu di pesce |
| **Vinificazione** | Pressatura soffice - fermentazione termocondizionata |
| **Sensazioni** | Rosato fresco, vellutato. Sentori di ciliegia e note agrumate |



© 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