



ACQUISTATO IL

"Annibale" Calabria IGT 2018

2018

Tipicità e fragranza del frutto



La sua etichetta si fa certamente notare. Chiari sono i riferimenti all'epica impresa di Annibale e dei suoi elefanti. In questo caso Annibale è un IGT Calabria, prodotto da Le Moire. Un inedito blend tra Sangiovese (40%) e Magliocco Dolce (60%), una cultivar autoctona della Calabria che si caratterizza per la sua antichità e per la sua importanza nella produzione vitivinicola della regione. La lavorazione accurata ha inizio con la selezione manuale dei grappoli. In cantina si prosegue con una lenta macerazione delle uve a temperatura controllata e la soffice pigiatura. Tutto è fatto per preservare la tipicità e la fragranza del frutto maturo, esaltando le caratteristiche dei vitigni utilizzati. Il vino che ne deriva ha così un carattere fruttato e fresco, che si esprime attraverso le note di piccoli frutti di bosco e di more mature. In bocca, si presenta levigato e morbido, con una piacevole persistenza finale che richiama i frutti sentiti in precedenza. Ottimo con primi piatti elaborati, come paste al forno, cannelloni e lasagne, ma anche con secondi a base di carne o pesce alla griglia e formaggi a media-lunga stagionatura.

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 meno 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.

La Vigna

Terreno	Argilloso sabbioso, medio impasto
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000
Il Vino	
Tipologia	Vino Rosso IGT
Provenienza	Calabria
Uve	Magliocco Dolce 60%, Sangiovese 40%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo Entro 2 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La selezione manuale dei grappoli unita ad una lenta macerazione delle uve a temperatura controllata e una soffice pigiatura sono alla base di una strategia enologica che ha il solo obiettivo di preservare la tipicità e la fragranza del frutto maturo.

Sensazioni Il carattere fruttato e fresco di questo vino si esalta nella sensazione di piccoli frutti di bosco e di more mature. In bocca si presenta levigato e morbido con una piacevole persistenza finale che ritorna sui frutti sentiti all'olfatto. Frutta giustamente matura, more di rovo, piccoli frutti di bosco, leggere note di sottobosco e floreali. Vino dotato di buon corpo. Tannini maturi e persistenti con chiusura su fruttato dolce che rende piacevole la beva. Si abbina a primi piatti elaborati (paste al forno, cannelloni, lasagne), secondi a base di carne o pesce alla griglia (perfetto con il tonno e la ricciola), arrostiti. Formaggi a media-lunga stagionatura. Temperatura di servizio: Optimum inferiore a 20 gradi; in abbinamento con il pesce, optimum a 15 °C

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.