



ACQUISTATO IL

Cirò Rosato DOC "Segno Librandi" 2023

2023

Grande freschezza e versatilità



Svinando

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	Vino rosato fermo
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

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