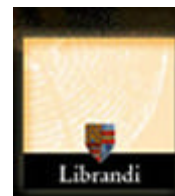


Degustiamo un sorso **Librandi – DOC Cirò – Bianco - 2004**



La Calabria si estende tra il Mare Tirreno e il Mare Ionio, presentando uno sviluppo costiero assai vario quale poche altre regioni italiane possono vantare. Dalla costa salgono rapidamente le montagne dell'Aspromonte e della Sila, che occupano gran parte del territorio lasciando poco spazio allo sviluppo dell'agricoltura. Nelle zone asciutte pedecollinari e anche in pianura, insieme all'olivo, si coltiva la vite. I vini che si producono sono eccellenti, di notevole gradazione alcolica e sono considerati di grande interesse economico per la loro fama legata ad una antichissima tradizione enologica.

Produzione

Una delle grandi frontiere del vino italiano, con le colline a picco sul mare. Ovunque si può coltivare.

Vitigni

Sono due i vitigni principali: il *Greco* per il bianco e il *Gaglioppo* per il rosso. Quest'ultimo viene chiamato anche *Guernaccia Nera* (cf Cannonau).

Nome del vino: Cirò bianco Doc

Comune di produzione: Cirò, Cirò Marina e Crucioli

Regione di produzione: Calabria

Uve: Greco bianco 100%

Tipologia del terreno: argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto: alberello, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro al raccolto in uva: 90 quintali ^ 65 ettolitri

Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre

Grado alcolico: 12,5°

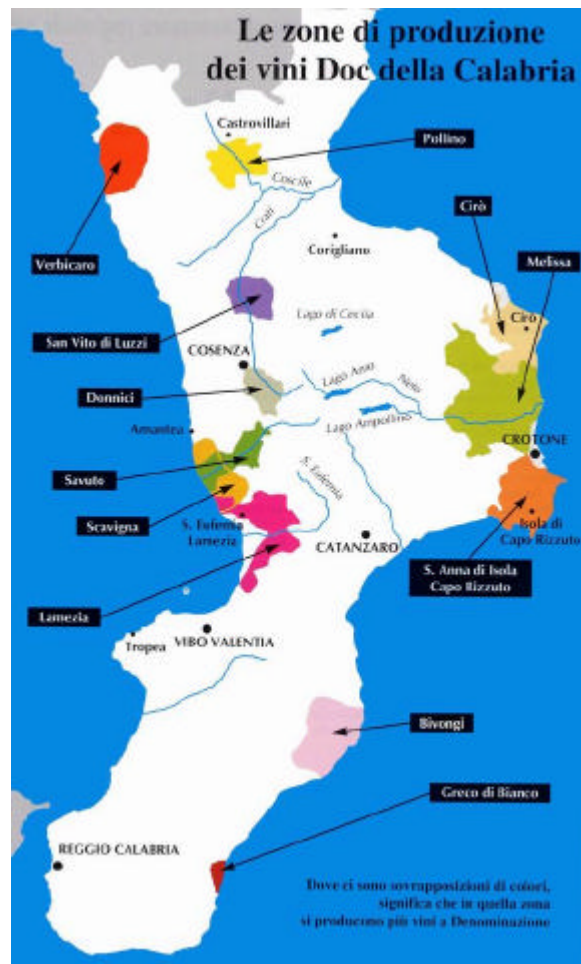
Vinificazione: in acciaio termocondizionato, con pressatura soffice delle uve

Affinamento: in acciaio con una breve permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 250.000

Periodo ottimale di consumo del vino: da uno a tre anni

Abbinamenti gastronomici: ottimo aperitivo, e sugli antipasti a base di pesce e di verdure, si sposa bene a piatti a base di uova, a zuppe di pesce, crostacei arrostiti o salsati, e si esalta su tutto il pesce alla griglia soprattutto con il pesce spada.



Sommelier Express

Caratteristiche organolettiche

Colore

Limpido, Giallo Pagnierio, Abb Consistente

Profumi

Poco Intenso, Abb. Complesso, Fine, Fruttato, Erbaceo, Mela Gialla, Mentuccia

Gusto

Secco, Poco Caldo, Poco Morbido, Abb Fresco, Abb Sapido, Dic Corpo, Equilibrato, Poco Intenso, Abb Persistente, Fine

Temperatura di servizio

10

Abbinamento gastronomico

Insalata Greca

<http://www.librandi.it>

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org

