

<https://www.calabriagourmet.com/vini-calabresi/53-calabria-rosso-igp-i-monaci-di-giraldi-giraldi.html>



## Monaci Di Giraldi & Giraldi Calabria Rosso IGP

### Scheda tecnica del vino

Tipologia: Vino rosso fermo

Denominazione: Calabria rosso IGP

Provenienza: Ctr. Don Onofrio, Rende (CS)

Produttore: Giraldi & Giraldi

Vitigni: magliocco 100%

Formato: 75 cl.

Alcool: 14,5%

Annata: 2019

Vinificazione: in serbatoi di acciaio termocondizionati

Affinamento: 6 mesi in acciaio poi bottiglia

Malolattica: svolta  
 Struttura: di buona struttura  
 Contiene solfiti

**Altre info utili:**

Esposizione Vigneto: sud / ovest  
 Estensione del vigneto: 12 ha  
 Pendenza: 7%  
 Natura del terreno: misto argilla  
 Altitudine: 450 msl  
 Forma di allevamento: cordone speronato  
 Anno di impianto: 2003  
 Densità d'impianto: 10.000 piante a ettaro  
 Numero di gemme per pianta: da 2 a 4  
 Produzione per ceppo: 800 gr  
 Produzione per ettaro: 60/70 quintali  
 Periodo vendemmia: fine settembre / principi di ottobre  
 Modalità di raccolta: a mano  
 Modalità di pigiatura: viene tolto il raspo lasciando il chicco intero  
 Modalità di pressatura: soffice 1 bar  
 Temperatura di vinificazione: controllata  
 Macerazione sulle bucce: da 20 a 25 giorni  
 Utilizzo di lieviti selezionati: si  
 Chiarifiche: si  
 Filtrazione: sgrossante dopo la stabilizzazione e poi finitura prima dell'imbottigliamento  
 Resa vino: in 55%

**La descrizione del sommelier**

I monaci... dalla strada che porta alle vigne. Rubino brillante con lampi violacei. Un vino che esprime bene le caratteristiche e le potenzialità del magliocco coltivato in questa area. Vinificato e maturato in acciaio proprio con lo scopo di lasciare intatte le sue peculiarità.

Un rubino che ammaglia!! Un naso dalla straordinaria eleganza e dalla buona complessità, quasi fragrante per la sua freschezza marina già evidente al primo approccio. La tavolozza di profumi si concentra su piccoli frutti neri e rossi in confettura e sciroppo, ai bordi invece si percepiscono ricordi di fiori rossi appena raccolti, erbe aromatiche, finocchietto selvatico, mentolo, note eteree, un minerale roccioso, liquirizia, lavanda, e una leggera speziatura. Il sorso iniziale è decisamente dritto e tagliente, si impone subito con tannini fini e ben estratti e una vivace freschezza, una dinamicità esplosiva, dopo pochi secondi la morbidezza si fa avanti riportando il sano equilibrio per un finale sorprendente per persistenza e complessità retrofattiva. Ottimo rapporto qualità prezzo.

**Consigli del sommelier**

Un vino perfetto che accompagna bene percorsi di salumi e formaggi semi stagionati e un po' grassi, da abbinare a primi con salse rosse a base di carne o verdure, secondi di carne non troppo complessi. Provalo con un zuppa di tonno rosso, pachino ed erbe aromatiche!

Pronto da bere subito.

Temperatura di servizio consigliata: 14/16 gradi  
 Bicchiere consigliato: calice con apertura media  
 Idea regalo: per un interessante invito a cena!

*Safra 2021. Wine Trade Fair/SP, 10 a 12/05/2022.*