LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Cirò Bianco
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Librandi
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, peu épicé, acidité marquée
Appellation	DOP Ciro
Cépages	100% greco bianco
Alcohol percentage	12,50% vol
Description	Librandi est installé à Cirò Marina, une petite ville de la côte ionique de la Calabre, coincée entre la mer et le haut plateau de la Sila. La différence entre les températures nocturnes et diurnes est donc optimale. Pendant toute la période de maturation, les raisins disposent d'une fraîcheur suffisante. La famille Librandi s'active dans la viticulture depuis quatre générations. Elle a commencé par l'embouteillage de vins dans les années 50, aujourd'hui, le domaine est géré par Antonio et Nicodemi Librandi. Leurs vignobles impressionnants partent de la mer pour pénétrer profondément à l'intérieur des terres. On y cultive huit cépages différents, mais le gaglioppo local s'y taille la part du lion. Les vignobles de Strongoli, Rocca di Neto et Casabona sont réservés à des cépages plus internationaux comme le chardonnay, sauvignon et cabernet sauvignon pour allier harmonieusement la tradition et l'innovation. Les monocépages gaglioppo et magliocco dolce de la maison ainsi que le monocépage mantonico bianco sont considérés comme les meilleurs de la région. Tandis que le 'Gravello' (assemblage de gaglioppo et cabernet sauvignon) passe pour être le meilleur vin de Calabre. Le Cirò Bianco a une couleur jaune léger et un délicieux nez aux arômes exotiques de fleurs, d'abricot, de pêche et de banane. La bouche est souple et juteuse, avec une acidité agréable et un beau fruité.
Servir sur	apéritif, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Différents vignobles situés à Cirò, Cirò Marina et Crucoli. Sol argilo-calcaire
Rendement	65 hectolitres/ha - 90 q.
Vendange	2ème moitié de septembre.
Vinification	Presse douce suivie par la fermentation alcoolique en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	En cuves inox et ensuite quelques mois en bouteille avant la commercialisation.
Analytique	Alc. 12,50 % Vol
Production	400.000 bouteilles