LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Cirò Rosso
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Librandi
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, un véritable bouquet d´épices, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOP Ciro
Cépages	100% gaglioppo
Alcohol percentage	99,99% 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 Rosso a une couleur légère rouge cerise. Le nez développe des arômes de fruit noir, de mûres, de canelle et de clou de girofle. L'attaque est intense, la structure fruitée, le caractère aromatique propre et la finale fruitée.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, agneau
Origine	Différents vignobles situés à Cirò, Cirò Marina et Crucoli (vignobles Difesa Piana, Donno Ciccio, Feudo). Sol argilo-calcaire - 5.000 pieds/ha
Rendement	65 hectolitres/Ha
Vendange	Fin septembre, début octobre 2012.
Vinification	Vinification classique avec une courte macération et une fermation en cuves inox.
Elevage	En cuves inox.
Analytique	Alc. 13,5% Vol.
Production	350.000 bouteilles