LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Critone
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Librandi
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Val di Neto
Cépages	90% chardonnay, 10% sauvignon
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 Critone a une couleur jaune paille aux reflets dorés et brillants. Le nez est élégant et développe des arômes frais et intenses d'agrumes et de fleurs. La bouche est gouleyante et harmonieusement structurée, belle vivacité, très bonne persistance gustative.
Servir sur	charcuterie, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Azienda Critone in agro di Strongoli et Rosaneti in agro di Rocca di Neto/Casabona. Sol argilo-calcaire
Rendement	5000 pieds/ha - cordon de Royat - 80 quintaux/ha - 52 hl/ha
Vendange	fin août, début septembre
Vinification	presse douce et fermentation en cuves inox
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	en cuves inox
Analytique	Alc. 12,5% Vol
Production	250.000 bouteilles