LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Duca San Felice Cirò Rosso Riserva
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Librandi
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOP Ciro
Cépages	100% gaglioppo
Alcohol percentage	13,50% 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. De Duca Sanfelice Cirò Rosso a une couleur moyenne rouge rubis et un beau nez de fruits de bois noirs, de canelle, d'épices et de clou de girofle. L'attaque est souple, la bouche est dominée par de la cerise mûre. Belle longueur et finale agréable.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles à Cirò et Cirò Marina. Sol argilo-calcaire. 5.000 pieds/ha.
Rendement	65 hectolitres/Ha
Vendange	Dix premiers jours d'octobre 2011.
Vinification	Presse douce et macération pelliculaire pendant 7 à 10 jours suivie par la fermentation alcoolique en cuves inox.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	3 ans en cuves inox et ensuite en bouteille avant la commercialisation.
Analytique	Alc. 13,5% Vol
Production	120.000 bouteilles
Recensentscores	Gambero Rosso: 2