LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Efeso
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Librandi
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins souples, acidité subtile
Appellation	IGP Val di Neto
Cépages	100% mantonico
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. L'Efeso a une couleur jaune paille et un nez complexe de fruits exotiques et de vanille. L'attaque est pleine et intense, la structure large et la bouche riche. Finale longue et fine.
Servir sur	soupes de poisson, poissons avec sauce, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Vignobles situés à Rocca di Neto et Casabona; sous-sol calcaire. Densité de 5000 pieds/ha.
Rendement	38 hectolitres/ha - 60 q.
Vendange	10 premiers jours d'octobre 2013.
Vinification	Presse douce et fermentation alcoolique en cuves inox et ensuite en barriques.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	8 mois en barriques françaises (Allier) de 1er et second passage suivie par maturation en bouteille pendante quelques mois avant commercialisation.
Analytique	Alc. 13,5% Vol.
Production	15.000 bouteilles