LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Magno Megonio
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Librandi
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	IGP Val di Neto
Cépages	100% magliocco
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 Magno Megonio a une couleur rouge rubis profonde. Le nez est intense, prunes, épices, poivre, cerises et une pointe de bois toasté. La bouche est souple et chaude, beaucoup de fruits mûrs, beaux tannins et belle acidité. Vin original. Finale agréable.
Servir sur	plats épicés, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…)
Origine	Agro di Rocca di Neto / Casabona. Sol argile
Rendement	40 hectolitres/Ha
Vendange	10 premiers jours d'octobre
Vinification	vinification classique en rouge avec macération pendant 15 jours, fermentation et longue maturation de 16 mois en barriques françaises.
Elevage	16 mois en barriques françaises (Allier)
Analytique	Alc. 13,5% Vol.
Production	40.000 bouteilles