LICATA
WIJNFICHE

Naam	Cirò Bianco
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2021
Producent	Librandi
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, erg fruitig, niet kruidig, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Ciro
Druivensoorten	100% greco bianco
Alcohol percentage	12,50% vol
Omschrijving	Librandi is gevestigd in Cirò Marina, een stadje aan de Ionische kust van Calabrië. Dit gebied is gelegen tussen de zee en het Silagebergte, wat een optimaal verschil tussen de dag- en de nachttemperaturen met zich meebrengt. De druiven kunnen tijdens de volledige rijpingsperiode dus voldoende frisheid bewaren. De familie Librandi doet al vier generaties lang aan wijnbouw. In de jaren vijftig begon men met de botteling van wijn, vandaag staan Antonio en Nicodemi Librandi aan het roer. Hun indrukwekkende wijngaarden kan je terugvinden van de zee tot in het binnenland. Ze herbergen momenteel acht verschillende druivensoorten, met de inheemse gaglioppo als paradepaardje. In de wijngaarden van Strongoli, Rocca di Neto en Casabona worden meer internationale druivensoorten chardonnay, sauvignon en cabernet sauvignon verbouwd, om traditie en innovatie met elkaar te verbinden. Hun pure gaglioppo en magliocco dolce als hun pure mantonico bianco gelden als de beste van de regio. Hun ‘Gravello’ (blend van gaglioppo en cabernet sauvignon) staat algemeen bekend als de beste wijn van Calabrië. De Cirò Bianco heeft een lichtgele kleur en een heerlijk exotisch boeket van bloemen, abrikoos, perzik en banaan. De smaak is zacht en heel sappig, met aangename frisse zuren en een intense fruitigheid.
Serveren bij	aperitief, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Verschillende wijngaarden in Cirò, Cirò Marina e Crucoli waarvan de ondergrond vooral klei en kalksteen bevat.
Opbrengst	65 hl/ha - 90 quintals
Oogst	Tweede helft van september.
Vinificatie	Eerst een zachte persing van de druiven, gevolgd door de alcoholische gisting in roestvrij stalen vaten met permanente temperatuurcontrole.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	Na de alcoholische gisting rust de wijn nog even verder in de inox tanks en daarna ook nog enkele maanden in de fles alvorens hij op de markt wordt gebracht.
Analytisch	12,50 % alc. vol
Productie	400.000 flessen