LICATA
WIJNFICHE

Naam	Cirò Rosato
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2021
Producent	Librandi
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, subtiel mineraal, nauwelijks waarneembare tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Ciro
Druivensoorten	100% gaglioppo
Alcohol percentage	13,00% 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 Rosato heeft een dieproze kleur. Aangenaam boeket van rozen, kersen en kruiden. Zowel in de aanzet als in de verdere smaak vinden we pakken rood fruit met voldoende structuurspanning en frisse zuren. Lange, fruitige afdronk.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, vegetarische schotels, kruidige schotels, barbecue
Oorsprong	Verschillende wijngaarden in Cirò, Cirò Marina en Crucoli met een ondergrond van voornamelijk klei en kalksteen - 5.000 stokken/ha
Opbrengst	65 hl/ha
Oogst	Vanaf de tweede helft van september tot begin oktober 2013.
Vinificatie	Eerst een zachte kneuzing van de druiven gevolgd door een korte schilweking waarna de lekwijn wordt afgetapt (rosé de saigné). Nadien volgt de alcoholische gisting in roestvrij stalen tanks met permanente temperatuurcontrole.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	In roestvrije stalen tanks met ten slotte nog wat flesrijping alvorens de wijn op de markt wordt gebracht.
Analytisch	13 % alc. vol.
Productie	400.000 flessen 0,75