LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Duca San Felice Cirò Rosso Riserva |
| **Jaartal** | 2015 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2023 |
| **Producent** | Librandi |
| **Wijnstijl** | medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren |
| **Appellatie** | DOP Ciro |
| **Druivensoorten** | 100% gaglioppo |
| **Alcohol percentage** | 13,50% 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.<br><br>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.<br><br>De Duca Sanfelice Cirò rosso heeft een mediumintense, robijnrode kleur en een mooi boeket van bosfruit, kaneel, kruiden en kruidnagel. De aanzet is soepel waarna in de smaak rijpe kersen naar voor komen. Lange, aangenaam fruitige afdronk. |
| **Serveren bij** | deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas |
| **Oorsprong** | Wijngaarden in Cirò en Cirò Marina met een ondergrond van vooral klei en kalksteen. 5.000 stokken/ha. |
| **Opbrengst** | 65 hl/ha |
| **Oogst** | Eerste 10 dagen van oktober 2011. |
| **Vinificatie** | Eerst een zachte kneuzing van de druiven gevolgd door een schilweking gedurende 7 à 10 dagen. Dan begint de alcoholische gisting in inox tanks. |
| **Flesafsluiting** | diam |
| **Opvoeding** | 3 jaar in inox tanks met daarna nog wat flesrijping alvorens de wijn op de markt wordt gebracht. |
| **Analytisch** | 13,5 % alc. vol. |
| **Productie** | 120.000 flessen 0,75 |
| **Recensentscores** | Gambero Rosso: 2 |