LICATA
WIJNFICHE

Naam	Efeso
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Librandi
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, delicate tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGP Val di Neto
Druivensoorten	100% mantonico
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. 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 Efeso heeft een strogele kleur en een complexe neus van exotisch fruit en vanille. De aanzet is vol en intens, gevolgd door een rijke fruitige smaak met een brede structuur die uitmondt in een lange afdronk.
Serveren bij	vissoepen, visbereidingen met saus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	Wijngaarden in Rocca di Neto en Casabona, bestaande uit een leembodem met kalksteen. Aanplantdichtheid van 5000 stokken/ha.
Opbrengst	38 hl/ha - 60 q.
Oogst	De eerste 10 dagen van oktober 2013.
Vinificatie	Eerst een zachte persing van de druiven, gevolgd door de alcoholische gisting die start in roestvrij stalen vaten en verder wordt gezet in Franse barriques.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Na de alcoholische gisting rijpt de wjin nog 8 maanden verder in Franse barriques (Allier) van 1 en 2 jaar oud. Ten slotte rijpt de wijn ook nog enkele maanden in de fles alvorens op de markt te worden gebracht.
Analytisch	13,5 % alc. vol.
Productie	15.000 flessen