LICATA
WIJNFICHE

Naam	Magno Megonio
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Librandi
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	IGP Val di Neto
Druivensoorten	100% magliocco
Alcohol percentage	99,99% 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 Magno Megonio heeft een diep robijnrode kleur. In de intense neus herkennen we vooral pruimen, kruiden, peper, kersen en vleugje getoast hout. De smaak is zwoel en warm, veel rijp fruit, mooie tannines en goede zuren, originele wijn met een aangename afdronk
Serveren bij	kruidige schotels, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild
Oorsprong	Agro di Rocca di Neto / Casabona, de ondergrond bestaat vooral uit klei.
Opbrengst	40 hectoliter/Ha
Oogst	eerste 10 dagen van oktober
Vinificatie	klassieke rode wijn vinificatie, maceratie gedurende 15 dagen, fermentatie gevolgd door een 16 maanden lange rijping in barriques
Opvoeding	16 maanden in Franse barriques (Allier)
Analytisch	Alc. 13,5% Vol.
Productie	40.000 flessen 0,75