

Nom	Cirò Rosato Segno Librandi
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Librandi
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, beau fruité, à dominante épicée, subtilement minéral, peu de tanins, acidité marquée
Appellation	DOC Ciro
Cépages	100% gaglioppo
Pourcentage d'alcool	13,00% vol

Description

Librandi est installé à Cirò Marina, une petite ville de la côte ionique de la Calabre, coincée entre la mer et le haut plateau de la Sila. La différence entre les températures nocturnes et diurnes est donc optimale. Pendant toute la période de maturation, les raisins disposent d'une fraîcheur suffisante. La famille Librandi s'active dans la viticulture depuis quatre générations. Elle a commencé par l'embouteillage de vins dans les années 50, aujourd'hui, le domaine est géré par Antonio et Nicodemi Librandi. Leurs vignobles impressionnants partent de la mer pour pénétrer profondément à l'intérieur des terres. On y cultive huit cépages différents, mais le gaglioppo local s'y taille la part du lion.

Les vignobles de Strongoli, Rocca di Neto et Casabona sont réservés à des cépages plus internationaux comme le chardonnay, sauvignon et cabernet sauvignon pour allier harmonieusement la tradition et l'innovation. Les monocépages gaglioppo et magliocco dolce de la maison ainsi que le monocépage mantonico bianco sont considérés comme les meilleurs de la région. Tandis que le 'Gravello' (assemblage de gaglioppo et cabernet sauvignon) passe pour être le meilleur vin de Calabre.

Le Cirò Rosato a une couleur rose profonde. Le nez est agréable, arômes de roses, de cerises et d'herbes (laurier). Attaque souple, structure juteuse et belle acidité. Finale fruitée.

Servir sur

apéritif, charcuterie, plats végétariens, plats épicés, barbecue, Cuisine asiatique (goût sucré)

Origine

Différents vignobles situés à Cirò, Cirò Marina et Crucoli. Sol argilo-calcaire - 5.000 pieds/ha

Rendement

65 hectolitres/Ha

Vendange

Deuxième moitié de septembre jusque début octobre.

Vinification

Presse douce suivie par courte macération pelliculaire et saignée. Fermentation en cuves inox.

Fermeture de bouteille

bouchon en liège

Elevage

En cuves inox et ensuite en bouteille.

Production

400.000 bouteilles

