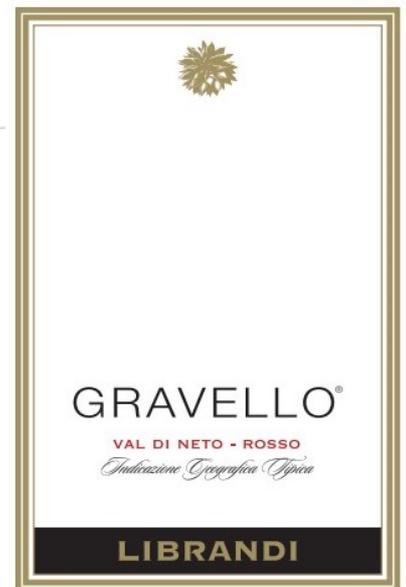


# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Rosso Calabria Gravello
<b>Millésime</b>	2021
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2031
<b>Producteur</b>	Librandi
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGT Calabria
<b>Cépages</b>	40% cabernet sauvignon, 60% magliocco
<b>Description</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Le Gravello a une couleur rouge rubis moyenne. Le nez est complexe, cerises, épices et une pointe de vanille. Attaque souple suivie par une structure ferme mais élégante. Bel équilibre et finale profonde et longue.</p>
<b>Servir sur</b>	plats épicés, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	Agro di Rocca di Neto / Casabona. Sol argile
<b>Rendement</b>	40 hectolitres/Ha
<b>Vendange</b>	10 premiers jours d'octobre
<b>Vinification</b>	vinification classique en rouge avec macération pendant 15 jours, fermentation et longue maturation de 16 mois en barriques françaises.
<b>Elevage</b>	16 mois en barriques françaises (Allier)
<b>Analytique</b>	Alc. 13,5% Vol.
<b>Production</b>	90.000 bouteilles



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)