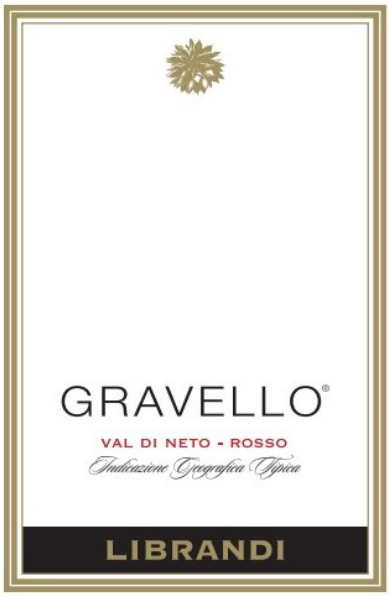
LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Rosso Calabria Gravello
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Librandi
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Calabria
Cépages	40% cabernet sauvignon, 60% magliocco
Pourcentage d'alcool	14,00% 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 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.
Servir sur	plats épicés, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Agro di Rocca di Neto / Casabona. Sol argile
Rendement	40 hectolitres/Ha
Vendange	10 premiers jours d'octobre
Vinification	vinification classique en rouge avec macération pendant 15 jours, fermentation et longue maturation de 16 mois en barriques françaises.
Elevage	16 mois en barriques françaises (Allier)
Analytique	Alc. 13,5% Vol.
Production	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)