

# LICATA

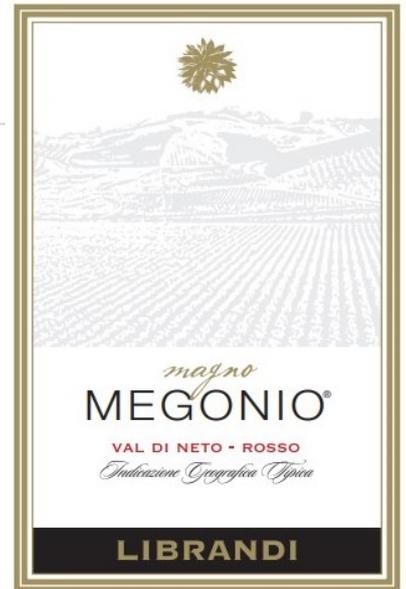
FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Rosso Calabria Megonio
<b>Millésime</b>	2021
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2029
<b>Producteur</b>	Librandi
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
<b>Appellation</b>	IGT Calabria
<b>Cépages</b>	100% magliocco
<b>Description</b>	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 Magno Megonio a une couleur rouge rubis profonde. Le nez est intense, prunes, épices, poivre, cerises et une pointe de bois toasté. La bouche est souple et chaude, beaucoup de fruits mûrs, beaux tannins et belle acidité. Vin original. Finale agréable.

<b>Servir sur</b>	plats épicés, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...)
<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>Fermeture de bouteille</b>	bouchon synthétique
<b>Elevage</b>	16 mois en barriques françaises (Allier)
<b>Analytique</b>	Alc. 13,5% Vol.
<b>Production</b>	40.000 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)