

Naam	Cirò Rosso Segno Librandi
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Librandi
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een heus kruidenboeket, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Cirò
Druivensoorten	100% gaglioppo
Alcoholpercentage	14,00% 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 Cirò Rosso heeft een lichte, kersenrode kleur. Het boeket geurt naar rood en zwart fruit, kaneel en kruidnagel. De aanzet is intens fruitig en gaat over in een rijke, gestructureerde smaak met een bijzonder karakter. Fruitige afdronk.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees
Oorsprong	Verschillende wijngaarden in Cirò, Cirò Marina en Crucoli (wijngaarden Difesa Piana, Donno Ciccio, Feudo) waarvan de ondergrond vooral bestaat uit klei en kalksteen. 5.000 stokken/ha.
Opbrengst	65 hl/ha
Oogst	Eind september, begin oktober 2012.
Vinificatie	Klassieke vinificatie met korte schilweking en alcoholische gisting in roestvrije stalen tanks met permanente temperatuurcontrole.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	In roestvrije stalen tanks.
Analytisch	13,5 % alc. vol.
Productie	350.000 flessen 0,75

