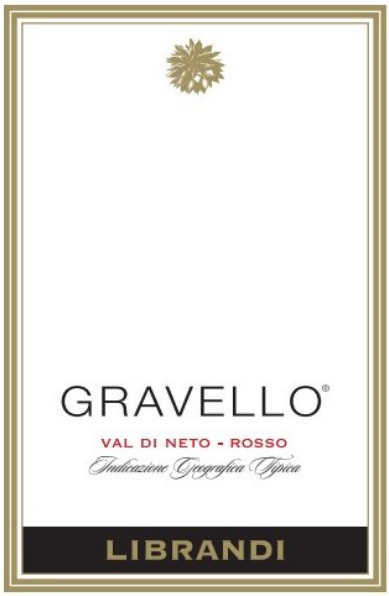
LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Rosso Calabria Gravello
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Librandi
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Calabria
Druivensoorten	40% cabernet sauvignon, 60% magliocco
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 Gravello heeft een mediumintense, robijnrode kleur. Complex boeket van kersen, kruiden en een hint van vanille. Zachte aanzet gevolgd door een elgante doch stevige structuur. Mooie balans en diepte en een lange afdronk.
Serveren bij	kruidige schotels, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Agro di Rocca di Neto / Casabona, de ondergrond bestaat vooral uit klei.
Opbrengst	40 hectoliter/Ha
Oogst	eerste 10 dagen van oktober
Vinificatie	klassieke rode wijn vinificatie, maceratie gedurende 15 dagen, fermentatie gevolgd door een 16 maanden lange rijping in barriques
Opvoeding	16 maanden in Franse barriques (Allier)
Analytisch	Alc. 13,5% Vol.
Productie	90.000 flessen 0,75





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

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)