



LIBRANDI

ITALIË | CALABRIË

HET WIJNHUIS | LIBRANDI

In het Calabrese dorpje Cirò Marina bewerkt de familie Librandi al vier generaties lang wijngaarden. Het duurde tot de jaren vijftig voordat Antonio Librandi de wijnen van de familie zelfstandig ging bottelen. Sindsdien is de naam Librandi bijna synoniem met kwaliteitswijnen uit de Calabrese Cirò regio. Librandi is gevestigd in Cirò Marina aan de prachtige Ionische zee, even ten zuiden van de Golf van Taranto. De bodem is hier kalkrijk en de ligging vlakbij de zee zorgt voor een enigszins gematigd klimaat in dit zonnige en warme deel van Italië. Zonder de oude tradities van de streek uit het oog te verliezen maakt Paulo Librandi moderne wijnen van zowel internationale als autochtone druivenrassen.

STREEK | CALABRIË

Calabrië, de bal van de Italiaanse laars, is een ruig, woest en prachtig gebied, dat omringd wordt door de Tyrreense zee, de straat van Messina en Ionische Zee. De wijngaarden in Calabrië liggen zeer verspreid, waarbij Cirò d.o.c. de meeste bekendheid geniet. Al sinds de oude Grieken wordt er wijn verbouwd in Calabrië.



CIRÒ ROSATO

LIBRANDI 'CIRÒ ROSATO' 2018



LAND:	ITALIË	€ € € € €
APPELLATIE:	CIRÒ ROSATO D.O.C.	
STREEK:	CALABRIË	
WIJNSOORT:	ROSÉ WIJN	
HERKOMST:	CALABRIË	
DRUIVENRAS:	GAGLIOPPO	

De familie Librandi heeft zich enorm ingespannen om de klassieke gaglioppodruif het internationale podium te geven dat hij verdient. Dit druivenras doet het zeer goed op de kalkhoudende kleibodem van de vlakte van Cirò en wordt al meer dan drieduizend jaar in dit gedeelte van Italië verbouwd. De druiven worden pas in oktober geoogst, relatief laat voor zo een zuidelijk gelegen gebied, en met grote zorg ontsteeld voordat de gisting begint. Na twaalf uur wordt een gedeelte van het sap afgevoerd. De zo ontstane Cirò Rosato heeft een geurig, fruitig karakter en een droge smaak.

“Niet alleen als aperitief zal deze karakteristieke rosé het nodige drinkplezier brengen. Vergeet ook de culinaire inzetbaarheid van deze wijn niet, bijvoorbeeld bij gekookte mosselen met rozemarijn.”

– *Thijs van den Broek*

SERVEER TEMPERATUUR: 10-12° C

OP DRONK: VAN NU T/M 2020