

## LIBRANDI

LOC. SAN GENNARO

S.S. JONICA 106

88811 CIRÒ MARINA [KR]

TEL. 096231518 – [www.librandi.it](http://www.librandi.it)

Jahresproduktion: 2 200 000 Flaschen

Rebfläche: 232 Hektar

Konventioneller Anbau

Ein Erfolgjahr für Nicodemo und Antonio Librandi: Ihr Gravello hat wieder einmal mit einer glänzenden Leistung die drei Gläser erobert. In dem 2005er manifestiert sich endgültig der stilistische Wandel der letzten Jahre. Ohne Struktur und Konzentration aus den Augen zu verlieren, legt der jüngste Gravello aus Gaglioppo und 30 Prozent Cabernet Sauvignon eine elegante Sohle aufs Parkett. Anfangs noch etwas harsch, zieht sein balsamisch grundiertes Bukett schließlich sämtliche Register von Waldbeeren über Schokolade bis hin zu Tabak; die Progression beschleunigen ein voller Körper und ein dichtes Tannin, das den Weg für den Endlosabgang auf der Grundlage von Kaffee bereitet. Finalgast auch der fruchtige, tonische Magno Megonio, ein reinsortiger Magliocco mit süßem, voll integrierten Tannin und einer beachtlichen aromatischen Persistenz. Mit seinem vielfältigen Duftprofil prunkt der Passito Le Passule aus Mantonico, ein sinnlich-süßes Geschöpf mit Frischegarantie. Ebenfalls ein reinsortiger Mantonico ist der nach hellen Früchten und Blüten duftende Efeso, dessen strapazierfähiges Säurekostüm nicht an einem angenehmen Mineralabgang hindert.

● Gravello '05	🍷🍷🍷	6
● Magno Megonio '05	🍷🍷	5
○ Cirò Bianco '06	🍷	3*
○ Critone '06	🍷	4*
○ Le Passule '05	🍷	5
○ Efeso '06	🍷	5
⊙ Cirò Rosato '06	🍷	3
● Melissa Rosso Asyilia '06	🍷	4
○ Melissa Bianco Asyilia '06	🍷	4
● Cirò Rosso Cl. '06	🍷	3
● Cirò Rosso Cl. Sup.		
Duca Sanfelice Ris. '04	🍷	4
⊙ Terre Lontane '06	🍷	4
○ Efeso '05	🍷🍷	6
● Gravello '04	🍷🍷	6
● Magno Megonio '04	🍷🍷	6