

LIBRANDI



LIBRANDI



*La sostenibilità,
intesa come impegno sociale, economico ed ambientale,
è una linea guida chiave dell'azienda, da sempre attenta
alla cura del territorio e alla salvaguardia della
biodiversità.*

*Abbiamo scelto di tradurre in maniera oggettiva quella
che da sempre è la filosofia aziendale, mediante
l'adozione dello standard
Equalitas.*





CALABRIA AUTENTICA

Racchiusa tra due mari, la Calabria offre un paesaggio mutevole e senza eguali, dalle cime impervie e i boschi rigogliosi dell'entroterra, fino alle chiare spiagge delle sue coste. Librandi ha sede qui, a Cirò Marina, ridente cittadina affacciata sul mar Ionio, con i suoi vigneti collinari e pianeggianti incastonati nella macchia mediterranea.

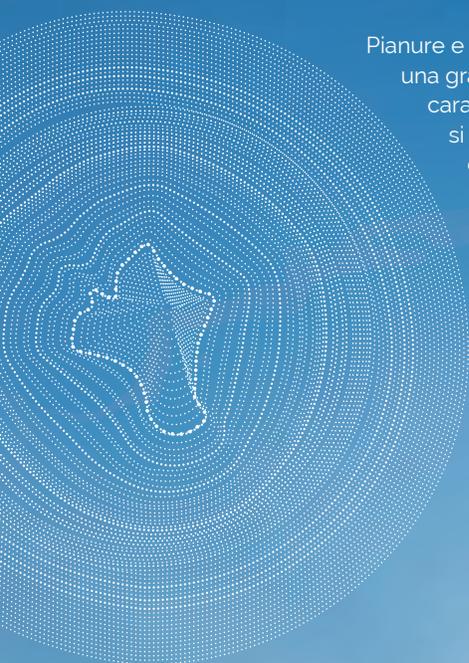
Da questo paesaggio unico noi Librandi traiamo ispirazione per incarnare la tradizione enologica di una zona da sempre vocata alla coltivazione della vite.



NEL SEGNO DEL CIRÒ

Pianure e colline a ridosso del mare si frammentano in una grande varietà di sottozone, ognuna con il suo carattere e le sue peculiarità. Le varietà vinicole si sono adattate profondamente a queste terre, che le hanno accolte per secoli, dando in cambio uve e vini unici. I suoli sono di natura diversa e variano da aree alluvionali ad argille marnose. Questa è la patria del Gaglioppo e del Greco Bianco.

Cirò rappresenta la storia e l'anima della vite e del vino in Calabria.



UNA STORIA, UNA FAMIGLIA

Terra di storia e di cultura, i Greci la battezzarono "Enotria Tellus" ossia "Terra del vino". Oggi, a distanza di millenni, questa antica arte è ancora viva e incontra una storia fatta di valori, radici e voglia di aprirsi al mondo. È qui che i Librandi coltivano la vite da 3 generazioni. Dopo tutto questo tempo, il più profondo desiderio è ancora quello di diffondere la conoscenza del patrimonio vitivinicolo calabrese, così ricco di storia, tradizioni e unicità.



La nostra famiglia persegue da sempre l'obiettivo di valorizzare il territorio. La Calabria, una terra antica e ricca di valori, dove il vino è una pratica ancestrale e ne racconta l'identità territoriale.

LA RICERCA SUGLI AUTOCTONI

Librandi da sempre si è posto come pioniere della ricerca in ambito vitivinicolo, ricoprendo un ruolo primario nella riscoperta di vitigni autoctoni ormai dimenticati o perduti.

Nella Tenuta Rosaneti si trova il "giardino varietale", una collezione di vitigni autoctoni che accoglie attualmente circa 200 varietà recuperate su tutto il territorio regionale e disposte in un vigneto dalla caratteristica forma a spirale.

Legati alle tradizioni ma allo stesso tempo innovatori. Vocati alla ricerca e alla riscoperta delle ricchezze della Calabria.







IL LEGAME CON LA TERRA

Ogni vigneto prevede lavori rigorosi e differenziati per tipologia varietale e territoriale, così da garantire in fase di vendemmia il più alto valore qualitativo. Cura e dedizione garantite anche da una serie di attività che vengono condotte ancora oggi in via manuale. Artigianalità e tradizione supportate da innovativi strumenti tecnologici, che rappresentano il mix che caratterizza da sempre il lavoro dei Librandi.

È stata l'armonia della nostra terra a suggerirci la strada da intraprendere: da una parte, la valorizzazione della tradizione con gli impianti ad alberello e i portainnesti storici; dall'altra, gli investimenti nell'innovazione e nella ricerca con la collaborazione dei massimi esperti del settore viticolo ed enologico.



LE TENUTE

6 Tenute, 232 ettari di vigneto, 80 ettari di uliveto. Da Rosaneti, il grande giardino sperimentale, culla della biodiversità, ad Arcidiaconato, terra di incontro con i suoi vitigni internazionali, passando per le vigne storiche della Ponta, le argille rosse di San Biase, i vigneti sul mare di Pittaffo e Brisi, in pieno centro cittadino. Un unico obiettivo: qualità.

I nostri vini sono ambasciatori della nostra terra e della nostra cultura, idee che trovano la loro realizzazione nelle Tenute di famiglia e nella dedizione che dedichiamo alla loro coltivazione.





ROSANETI



ARCIDIACONATO



PONTA



PITTAFFO



SAN BIASE



BRISI



LIBRANDI

E
F
E
S
O

TENUTA ROSANETI
CALABRIA
ICT

LE TENUTE

EFESO

CALABRIA BIANCO IGT

Area di produzione

Tenuta Rosaneti in agro di Rocca di Neto/Casabona

Cru

Vigna Efeso, contraddistinta dalla particolare forma "ad anfiteatro" e dai suoli ricchi di arenaria

Uve

Mantonico

Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo con sedimenti di arenaria

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro

60 quintali - 38 ettolitri

Epoca di vendemmia

Ultima decade di settembre, prima decade di ottobre

Vinificazione

Pressatura soffice delle uve e fermentazione in barrique

Affinamento

In barrique di Allier, con affinamento sui lieviti per circa 6 mesi e permanenza in bottiglia di 6 mesi prima della commercializzazione

Potenzialità di invecchiamento

Pronto a partire da 6 mesi dalla data di vendemmia, da invecchiare in cantina fino a 8 anni

Tra leggenda e mito



LIBRANDI



ME
GO
NIO

TENUTA ROSANETI

CALABRIA
IGT

MEGONIO

CALABRIA ROSSO IGT

Area di produzione

Tenuta Rosaneti in agro di Rocca di Neto/Casabona

Cru

Vigna Megonio, tra le colline più alte con vista sull'intera Tenuta, contornata da una corona di ulivi

Uve

Magliocco

Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro

65 quintali - 45 ettolitri

Epoca di vendemmia

Prima decade di ottobre

Vinificazione

Fermentazione in acciaio con macerazione di 15 giorni

Affinamento

In barrique di Allier per 12 mesi, con una permanenza in bottiglia di 6 mesi prima della commercializzazione

Potenzialità di invecchiamento

Pronto a partire da 2 anni dalla data di vendemmia, da invecchiare in cantina anche oltre i 10 anni

Radici antiche, essenza
di un territorio



LIBRANDI



GRA
VE
LLO

TENUTA ARCIDIACONATO
CALABRIA
IGT

GRAVELLO
CALABRIA ROSSO IGT

Area di produzione

Tenuta Arcidiaconato in agro di Strongoli

Cru

Vigna Gravello, dalla forma allungata, tagliata in due da un sentiero che segna l'unione del Cabernet, in collina, con il Gaglioppo, a valle

Uve

Gaglioppo 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro

65 quintali - 45 ettolitri

Epoca di vendemmia

Prima decade di ottobre

Vinificazione

Fermentazione in acciaio con macerazione di 15 giorni

Affinamento

In barrique di Allier per 12 mesi, con una permanenza in bottiglia di 6 mesi prima della commercializzazione

Potenzialità di invecchiamento

Pronto a partire da 2 anni dalla data di vendemmia, da invecchiare in cantina anche oltre i 10 anni

Il territorio e la sua
vocazione internazionale



LIBRANDI

SECONDO
LIBRANDI

CIRÒ DOC
BIANCO

SEGNO LIBRANDI
CIRÒ BIANCO DOC

Area di produzione

Cirò, Cirò Marina, Crucoli

Uve

Greco Bianco

Tipologia del terreno

Franco argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro

90 quintali - 65 ettolitri

Epoca di vendemmia

Ultima decade di settembre

Vinificazione

In acciaio, con pressatura soffice delle uve

Affinamento

In acciaio, con una breve permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione

Brillante, come il sole
d'estate



LIBRANDI

SIGNO
LIBRANDI

CIRÒ DOC
ROSATO

SEGNO LIBRANDI
CIRÒ ROSATO DOC

Area di produzione

Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Melissa

Uve

Gaglioppo

Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Alberello e cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro

90 quintali - 65 ettolitri

Epoca di vendemmia

Ultima decade di settembre, prima decade di ottobre

Vinificazione

In acciaio, con pressatura soffice delle uve

Affinamento

In acciaio, con una permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione

Vibrante, come le onde
del mare

LIBRANDI



SEGNO
LIBRANDI

CIRÒ DOC
ROSSO CLASSICO

SEGNO LIBRANDI
CIRÒ ROSSO CLASSICO DOC

Area di produzione

Cirò, Cirò Marina

Uve

Gaglioppo

Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Alberello e cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro

90 quintali - 65 ettolitri

Epoca di vendemmia

Ultima decade di settembre, prima decade di ottobre

Vinificazione

In acciaio, con macerazione di 3-5 giorni

Affinamento

In acciaio, con una permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione

Piacevole e intenso come
gli aromi della macchia
mediterranea

LIBRANDI



DUCA
SANFELICE

CIRÒ DOC RISERVA
ROSSO CLASSICO SUPERIORE

DUCA SANFELICE
CIRÒ RISERVA ROSSO
CLASSICO SUPERIORE DOC

Area di produzione

Cirò, Cirò Marina

Uve

Gaglioppo

Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Alberello, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro

85 quintali - 60 ettolitri

Epoca di vendemmia

Prima decade di ottobre

Vinificazione

In acciaio con macerazione di 7-10 giorni

Affinamento

In acciaio, dove riposa per 2 anni, con una permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione

Potenzialità di invecchiamento

Pronto a partire da 2 anni dalla data di vendemmia, da invecchiare in cantina anche oltre i 10 anni

La nostra terra,
le nostre radici



LIBRANDI



CRITONE

CALABRIA
IGT



CRITONE
CALABRIA BIANCO IGT

Area di produzione

Strongoli, Rocca di Neto/Casabona

Uve

Chardonnay 90%, Sauvignon 10%

Tipologia del terreno

Franco argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Cordone speronato e guyot, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro

80 quintali - 52 ettolitri

Epoca di vendemmia

Seconda metà di agosto, prima decade di settembre

Vinificazione

In acciaio, con pressatura soffice delle uve

Affinamento

In acciaio, con una breve permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione

Gusto internazionale,
anima calabra



LIBRANDI

TERRE LONTANE

CALABRIA
IGT

TERRE LONTANE
CALABRIA ROSATO IGT

Area di produzione

Strongoli, Rocca di Neto/Casabona

Uve

Gaglioppo 70%, Cabernet Franc 30%

Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro

90 quintali - 65 ettolitri

Epoca di vendemmia

Prima decade di settembre

Vinificazione

In acciaio, con pressatura soffice delle uve

Affinamento

In acciaio, con una breve permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione

Fresco, fruttato, vellutato



LIBRANDI

CALAONDA

CALABRIA
IGT

CALAONDA
CALABRIA ROSSO IGT

Area di produzione

Strongoli, Rocca di Neto/Casabona

Uve

Magliocco 50%, Merlot 50%

Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro

90 quintali - 65 ettolitri

Epoca di vendemmia

Ultima decade di settembre

Vinificazione

In acciaio, con macerazione di 5-7 giorni

Affinamento

In acciaio, con una permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione

Una baraonda!
Alla maniera calabrese



LIBRANDI

ASYLA

MELISSA DOC
BIANCO

ASYLIA
MELISSA BIANCO DOC

Area di produzione
Rocca di Neto/Casabona

Uve
Greco Bianco

Tipologia del terreno
Argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto
Cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro
90 quintali - 65 ettolitri

Epoca di vendemmia
Seconda decade di settembre

Vinificazione
In acciaio, con pressatura soffice delle uve

Affinamento
In acciaio, con una breve permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione

Anima giovane



LIBRANDI

ASYLA

MELISSA DOC
ROSSO

ASYLIA
MELISSA ROSSO DOC

Area di produzione
Rocca di Neto/Casabona

Uve
Gaglioppo

Tipologia del terreno
Argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto
Cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro
90 quintali - 65 ettolitri

Epoca di vendemmia
Ultima decade di settembre

Vinificazione
In acciaio, con macerazione di 3-5 giorni

Affinamento
In acciaio, con una permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione

Anima giovane



LIBRANDI

ALMANI

Prosecco

METODO CLASSICO

LIBRANDI

ALMANETI

SPUMANTE BRUT BIANCO
METODO CLASSICO

Area di produzione

Rocca di Neto/Casabona

Uve

Chardonnay

Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro

80 quintali - 52 ettolitri

Epoca di vendemmia

Seconda decade di agosto

Vinificazione

In acciaio, con pressatura soffice delle uve a grappolo intero. Rifermentazione con metodo classico

Affinamento

In acciaio, tiraggio nel mese di aprile con permanenza sui lieviti per 24 mesi

L'eleganza e delicatezza delle
bollicine internazionali



LIBRANDI

ROSANETI

Bianco Rosso
METODO CLASSICO

LIBRANDI

ROSANETI

SPUMANTE BRUT ROSATO
METODO CLASSICO

Area di produzione

Rocca di Neto/Casabona

Uve

Gaglioppo

Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro

80 quintali - 52 ettolitri

Epoca di vendemmia

Seconda decade di settembre

Vinificazione

In acciaio, con pressatura soffice delle uve a grappolo intero. Rifermentazione con metodo classico

Affinamento

In acciaio, tiraggio nel mese di aprile con permanenza sui lieviti per 24 mesi

Il carattere e la forza
delle bollicine di Calabria



LIBRANDI

LABELLE

FRIZZANTE

LABELLA
VINO BIANCO FRIZZANTE

Area di produzione

Strongoli

Uve

Greco Bianco

Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro

80 quintali - 52 ettolitri

Epoca di vendemmia

Prima decade di settembre

Vinificazione

In acciaio, con pressatura soffice delle uve e rifermentazione in autoclave

Affinamento

In acciaio, con una breve permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione

Vivace, come l'estate



LIBRANDI

LABELLA

ROSÉ
FRIZZANTE

LABELLA ROSÉ
VINO ROSÉ FRIZZANTE

Area di produzione

Strongoli

Uve

Gaglioppo

Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro

80 quintali - 52 ettolitri

Epoca di vendemmia

Seconda decade di settembre

Vinificazione

In acciaio, con pressatura soffice delle uve e rifermentazione in autoclave

Affinamento

In acciaio, con una breve permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione

Ispirato dalla brezza marina



LIBRANDI

LE
PASU
LE

VINO
PASSITO
CALABRIA
IGT

LE PASSULE

CALABRIA BIANCO PASSITO IGT

Area di produzione

Rocca di Neto/Casabona

Uve

Mantonico

Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro

40 quintali - 25 ettolitri

Epoca di vendemmia

Prima decade di ottobre

Vinificazione

Appassimento di circa 15 giorni delle uve, seguito da fermentazione in barrique di Allier

Affinamento

In barrique di Allier per 6 mesi, con una breve permanenza in bottiglia prima della commercializzazione

La dolcezza dell'uva passa



LIBRANDI



OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA

TENUTA
ROSANETI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Area di produzione

Rocca di Neto/Casabona

Altitudine

60/100 metri di altezza

Numero ulivi

23.000 piante

Superficie totale

80 ettari

Forma di allevamento

A vaso

Varietà di olive utilizzate

Carolea (50%)

Frantoio (20%)

Tonda Strongolese (20%)

Leccino (10%)

Periodo di raccolta

Ottobre/novembre

Metodo di raccolta

Brucatura a mano

Frantoio

Aziendale

Molitura

Entro 3 ore dalla raccolta

Resa in olio

10 - 12 %

Produzione

100 ettolitri



Questo volume è stato stampato da Rubbettino print su carta ecologica certificata FSC® che garantisce la produzione secondo precisi criteri sociali di ecosostenibilità, nel totale rispetto del patrimonio boschivo. FSC® (Forest Stewardship Council) promuove e certifica i sistemi di gestione forestali responsabili considerando gli aspetti ecologici, sociali ed economici

Interno Carta Fedrigoni X-per P.w. da Gr. 140
Copertina Fedrigoni Freelifelife Merida Burgundy da Gr. 280

LIBRANDI

Librandi Antonio e Nicodemo S.p.A.
S.S. 106 – C.da S. Gennaro
88811 Cirò Marina (KR)
T +39 0962 31 518
librandi@librandi.it
www.librandi.it

LIBRANDI