The background features a dark brown color with a pattern of concentric, slightly irregular circles that create a ripple effect. In the center, there is a faint, light-colored map of Italy, which is partially obscured by the text.

**LIBRANDI**

# LIBRANDI

## VALORI

TERRITORIO  
STORIA  
INNOVAZIONE

## TENUTE

ROSANETI  
ARCIDIACONATO  
PONTA  
PITTAFFO  
BRISI  
SANBIASE

## PRODOTTI

LE TENUTE  
I TRADIZIONALI  
GLI INTERNAZIONALI  
I CONVIVIALI  
LE BOLLICINE  
LE SPECIALITÀ

## AZIENDA

TOUR IN CANTINA  
GIORNATA LIBRANDI  
MERCATI

VALORI  
**TERRITORIO**  
STORIA  
INNOVAZIONE

## VALORI TERRITORIO CALABRIA AUTENTICA

La Calabria orientale fu sede di una fiorentissima civiltà, originata dalla colonizzazione greca. Sin dai tempi della Magna Grecia, infatti, la coltivazione della vite si diffuse ampiamente e fu talmente prospera che i Greci identificarono queste zone con il nome di "Enotria Tellus", ossia **"Terra del Vino"**.

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



## VALORI TERRITORIO CALABRIA AUTENTICA

Racchiusa tra due mari, la Calabria offre un paesaggio mutevole e **senza eguali**, dalle cime impervie e i boschi rigogliosi nell'entroterra, fino alle chiare spiagge delle sue coste.

Librandi ha sede a Cirò Marina, ridente cittadina affacciata sul mar Ionio, con i suoi vigneti collinari e pianeggianti incastonati nella macchia mediterranea.

Oggi l'areale di Cirò costituisce una delle zone vinicole più note e vocate nonché storicamente una delle prime DOC riconosciute d'Italia.



**VALORI  
TERRITORIO  
CALABRIA AUTENTICA**

*"Siamo fieri sostenitori  
e promotori della nostra terra."*

La Calabria,  
terra autentica e generosa,  
ricca di **arte, cultura** e **storia millenaria**.



## VALORI TERRITORIO CALABRIA AUTENTICA

Dallo Jonio al Tirreno, passando per i rilievi della Sila e i boschi dell'Aspromonte, la Calabria è ricca di bellezze paesaggistiche e naturalistiche **incontaminate** ancora da scoprire e protette dalla natura dei luoghi.



## VALORI TERRITORIO CALABRIA AUTENTICA

La sua terra è costellata di antichi borghi, dove la vita scorre lenta, con una forte **identità** culturale e ricchi di valori autentici.



## VALORI TERRITORIO CALABRIA AUTENTICA

In questa terra antica le attività primarie come la viticoltura, la pesca, i pascoli, l'agricoltura costituiscono ancora oggi un valore aggiunto all'economia locale e alla conservazione di antichi **valori** e **tradizioni**.



## VALORI TERRITORIO VITIGNI

Un ruolo di primo piano svolge la **viticoltura**, che prospera nel territorio grazie a **condizioni climatiche uniche** ed a tecniche agricole praticate e tramutate nel corso dei secoli.

*"I vini della nostra famiglia sono ambasciatori della nostra terra e della nostra cultura, idee che trovano la loro realizzazione nei vigneti di famiglia e nella dedizione che dedichiamo alla loro coltivazione."*



## VALORI TERRITORIO VITIGNI

La produzione è focalizzata sui **vitigni autoctoni** Gaglioppo, Magliocco, Mantonico e Greco Bianco, sui quali è stato effettuato un importante lavoro di ricerca e sperimentazione teso al loro **recupero** e **valorizzazione**.

Grazie a ciò, oggi, i vini Librandi rappresentano **la** più **autentica** espressione del proprio territorio d'origine, la Calabria.



## VALORI TERRITORIO VITIGNI

A fianco dei vitigni autoctoni, sono stati impiantati i **vitigni internazionali** Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, che in queste terre si sono acclimatati al meglio evidenziando una loro **personalità distintiva**.

Ciò al fine di affiancare alla forte riconoscibilità dei vitigni locali, la freschezza e morbidezza dei vitigni internazionali.



## VALORI TERRITORIO DOC CIRÒ

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

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.



## VALORI TERRITORIO DOC CIRÒ

Si tratta della zona vinicola più importante in Calabria. Di tradizione **ultramillenaria** è un'area Doc abbastanza vasta e parcellizzata, composta da zone pianeggianti a ridosso del mare e da rilievi collinari che si sviluppano verso l'interno, esposti a nord e a sud.



**VALORI  
TERRITORIO  
DOC CIRÒ**

I suoli sono di natura diversa e svariano da aree alluvionali ad argille marnose. Il clima è generalmente temperato. Questa è la patria del Gaglioppo e del Greco Bianco.



VALORI  
TERRITORIO  
**STORIA**  
INNOVAZIONE

## VALORI STORIA

La **famiglia** è un valore primario.

L'azienda è da sempre a gestione esclusivamente familiare. Una scelta importante che vede i Librandi impegnati in prima linea in tutte le attività dell'azienda con impegno e passione, dalla gestione dei vigneti alla commercializzazione.

# LIBRANDI

## VALORI STORIA

La storia dell'azienda si intreccia con quella della **famiglia** sin dalle origini impegnata in prima linea in cantina.

Fondata da Raffaele Librandi, cui succedettero Antonio e Nicodemo, l'azienda è oggi giunta alla **terza generazione**. Oggi, dopo la scomparsa di Antonio, l'azienda è condotta da Nicodemo, Raffaele, Paolo, Francesco e Teresa Librandi.



## VALORI STORIA

Alla produzione del **Cirò Doc**, la tipologia di vini sicuramente più nota, viene affiancata nel tempo quella di vini provenienti da **tenute** proprie ottenuti da vitigni **internazionali** e **autoctoni** identificati e recuperati grazie ad un'intensa attività di ricerca e sperimentazione in vigna.



VALORI  
STORIA

Antonio e Nicodemo Librandi avviano l'attività di imbottigliamento negli anni Cinquanta nella piccola cantina di via Tirone a Cirò Marina.



## VALORI STORIA



Inaugurazione del nuovo stabilimento sito in Contrada San Gennaro, sulla statale 106, nel comune di Cirò Marina, dove si trova ancora oggi l'azienda.



## VALORI STORIA



Acquisto dei terreni che diventeranno i vigneti dell'azienda Arcidiaconato a Strongoli.

1985

## VALORI STORIA



I fratelli Antonio e Nicodemo acquistano l'azienda Rosaneti, di 160 ettari. L'idea di base è di investire con maggior forza e su più ampie superfici sui vitigni autoctoni.



## VALORI STORIA



Ha inizio il progetto di trasformazione dei terreni dell'azienda agricola Rosaneti. Grazie alle preziose professionalità presenti sul territorio riusciamo ancora oggi a garantirci il grande vantaggio dell'innesto in campo.



## VALORI STORIA



Antonio e Nicodemo acquistano la proprietà Palmento Murato. 80 ettari adiacenti all'azienda Rosaneti nei quali predominano uliveti secolari e un casolare dei primi dell'Ottocento che ospita anche il museo della vite e del vino.



## VALORI STORIA



Entra in produzione la vigna a spirale, impiantata nel 2003 e inizia il lavoro di catalogazione dei vitigni autoctoni. Un giardino varietale che accoglie attualmente circa 200 varietà recuperate su tutto il territorio regionale, in un vigneto dalla caratteristica forma a spirale.



## VALORI STORIA



È stata istituita l'associazione "I Vignaioli del Cirò" che ad oggi vanta 42 membri. La funzione primaria dell'associazione è la condivisione degli scopi, delle conoscenze e delle strategie per raggiungere insieme gli obiettivi, il più importante dei quali è il miglioramento costante della qualità.



## VALORI STORIA



La Gazzetta Ufficiale pubblica l'iscrizione dei primi cloni registrati di varietà calabresi sul Registro Nazionale delle Varietà di Vite, frutto della nostra attività di ricerca.



VALORI  
STORIA

L'azienda ha portato avanti un importante processo di **rebranding** volto a comunicare in etichetta il profondo lavoro di **ricerca** che la famiglia Librandi ha condotto nel tempo dando enfasi alla **microterritorialità**.

# 2020

**VALORI**  
**TERRITORIO**  
**STORIA**  
**INNOVAZIONE**

## VALORI INNOVAZIONE

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

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

Il progetto, portato avanti di pari passo con la crescita stessa dell'azienda ed ancora oggi in atto, ha condotto alla creazione dei diversi **giardini varietali sperimentali** in cui vengono collezionate, analizzate e preservate circa **200** tre le varietà autoctone regionali riscoperte durante questo percorso.



## VALORI INNOVAZIONE LE FASI DELLA RICERCA

Nella **prima fase** si è dapprima dato corso, sull'intero territorio regionale, a un'operazione di recupero in senso stretto di tutti i **vitigni antichi ancora presenti**, rinvenuti spesso in vigneti molto vecchi ed in via di abbandono, che sono stati **messi a dimora** in uno dei vigneti sperimentali della **tenuta Rosaneti**, costruendo una raccolta di circa 200 varietà.

Si è poi proceduto ad effettuare, su questa base, uno studio di fondo, organizzato su più livelli: da quello **storico-antropologico** a quello viticolo, da quello strettamente **enologico** a quello **genetico**.



## VALORI INNOVAZIONE LE FASI DELLA RICERCA

Nella **seconda fase** del programma, invece, l'interesse è stato focalizzato principalmente sul **Gaglioppo**, icona della viticoltura Ciotana e su **Magliocco** e **Pecorello**, allo scopo di avere materiale di moltiplicazione migliorativo, per giungere, infine, alla vera e propria **omologazione di cloni** selezionati da mettere a disposizione dei viticoltori calabresi.



## VALORI INNOVAZIONE LE FASI DELLA RICERCA

Nella tenuta Rosaneti si trova il **“giardino varietale”**, la 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.

Da qui nascono alcuni dei vini più importanti e rappresentativi, frutto del lavoro di ricerca sugli autoctoni: Efeso e Megonio.



**TENUTE**

**ROSANETI**

**ARCIDIACONATO**

**PONTA**

**PITTAFFO**

**SANBIASE**

**BRISI**

TENUTE  
**6 TENUTE**  
OLTRE 230 ETTARI



TENUTA  
**ROSANETI**

IL GRANDE  
GIARDINO  
SPERIMENTALE



TENUTA  
**ARCIDIACONATO**

TERRA  
DI INCONTRO



TENUTA  
**PONTA**

LE VIGNE  
STORICHE



TENUTA  
**PITTAFFO**

I VIGNETI  
SUL MARE



TENUTA  
**SAN BIASE**

LE ARGILLE  
ROSSE



TENUTA  
**BRISI**

NEL CUORE  
DI CIRÒ

In questo territorio Librandi produce i propri vini potendo contare su 6 tenute di proprietà per una base produttiva di oltre 230 ettari.

Tenute ubicate in zone con caratteristiche pedoclimatiche differenti ciascuna vocata alla coltivazione di cultivar specifiche.

TENUTE

**ROSANETI**

ARCIDIACONATO

PONTA

PITTAFFO

SANBIASE

BRISI

## TENUTE ROSANETI

### IL GRANDE CAMPO SPERIMENTALE

La Tenuta più vasta della famiglia, in cui sono messi a dimora tutti gli 8 vitigni e la totalità degli uliveti. Qui si trova il “**giardino varietale**”, una collezione di più di 200 vitigni autoctoni recuperati su tutto il territorio regionale dopo anni e anni di ricerca. Qui nascono **Efeso** e **Megonio**.

### ETTARI

260

### ETTARI VITATI

155

### COMUNE

ROCCA DI NETO E CASABONA

### TERRENO

ARGILLOSO CALCAREO, ARENARIA

### ALTITUDINE

110 M SLM

TENUTE  
ROSANETI  
**ARCIDIACONATO**  
PONTA  
PITTAFFO  
SANBIASE  
BRISI

## TENUTE ARCIDIACONATO

TERRA D'INCONTRO

In origine dedicata esclusivamente ai vitigni internazionali, oggi la Tenuta accoglie anche varietà autoctone, come il Gaglioppo, ed è proprio da questo "incontro" che nasce uno dei vini più rappresentativi dell'azienda: il **Gravello**, che unisce territorialità e carattere internazionale.

### ETTARI

51

### ETTARI VITATI

51

### COMUNE

STRONGOLI

### TERRENO

ARGILLOSO CALCAREO

### ALTITUDINE

80 M SLM

**TENUTE**

**ROSANETI**

**ARCIDIACONATO**

**PONTA**

**PITTAFFO**

**SANBIASE**

**BRISI**

## TENUTE PONTA

### LE VIGNE STORICHE

I vigneti furono impiantati da Raffele Librandi, padre di Antonio e Nicodemo, negli anni '50, in un'epoca in cui l'azienda era raggiungibile soltanto guardando la vicina fiumara. È qui che sono situate le viti ad alberello più vecchie, da cui si ottiene il **Duca Sanfelice Cirò Riserva**.

### ETTARI

22

### ETTARI VITATI

22

### COMUNE

CIRÒ MARINA

### TERRENO

ARGILLOSO CALCAREO

### ALTITUDINE

80 M SLM

TENUTE

ROSANETI

ARCIDIACONATO

PONTA

**PITTAFFO**

SANBIASE

BRISI

## TENUTE PITTAFFO

### I VIGNETI SUL MARE

Tenuta situata nella zona nord della Doc Cirò, all'interno del comune di Crucoli. Si tratta di una piccola vallata affacciata direttamente sul mare che ne influenza quindi in modo deciso le produzioni.

### ETTARI

10

### ETTARI VITATI

8

### COMUNE

CRUCOLI

### TERRENO

ARGILLOSO CALCAREO

### ALTITUDINE

50 M SLM

**TENUTE**

**ROSANETI**

**ARCIDIACONATO**

**PONTA**

**PITTAFFO**

**SANBIASE**

**BRISI**

**TENUTE**  
**SAN BIASE****LE ARGILLE ROSSE**

San Biase è un piccolo vigneto situato nell'immediato entroterra della Doc Cirò e caratterizzato dalle tipiche argille rosse di questa sottozona.

**ETTARI**

5

**ETTARI VITATI**

5

**COMUNE**

CIRÒ MARINA

**TERRENO**

ARGILLE ROSSE

**ALTITUDINE**

45 M SLM

**TENUTE**

**ROSANETI**

**ARCIDIACONATO**

**PONTA**

**PITTAFFO**

**SANBIASE**

**BRISI**

**TENUTE  
BRISI****NEL CUORE DI CIRÒ**

Piccolo vigneto di un ettaro e mezzo nel centro cittadino, situato nell'omonima zona. Rimane insieme a pochi altri un simbolo di un'area storicamente considerata, a ragione, tra le più vocate del comprensorio.

**ETTARI**

1,5

**ETTARI VITATI**

1,5

**COMUNE**

CIRÒ MARINA

**TERRENO**

ARGILLOSO CALCAREO

**ALTITUDINE**

5 M SLM

**PRODOTTI**

**LE TENUTE**

**LA TRADIZIONE**

**GLI INTERNAZIONALI**

**I CONVIVIALI**

**LE BOLLICINE**

**LE SPECIALITÀ**

## PRODOTTI LE TENUTE

### Confini, dettagli, selezione.

La **linea di eccellenza**, composta da Gravello, Megonio ed Efeso. Frutto del lavoro pluridecennale di selezione delle migliori uve, delle migliori parcelle e della ricerca sugli autoctoni svolta nelle Tenute storiche.

Da cultivar autoctone calabresi - classiche o frutto dell'attività di ricerca di Librandi - in purezza o in blend con cultivar interazionali.



## PRODOTTI LE TENUTE

**Micro-territorialità** e attenzione ai **dettagli**, valori trasposti nelle etichette, arricchite da rilievi serigrafici atti a simboleggiare i confini delle Tenute e da particolari in lamina che ne evidenziano le Vigne di elezione: i **cru Librandi**.



## PRODOTTI LE TENUTE

### EFESO

TRA LEGGENDA E MITO

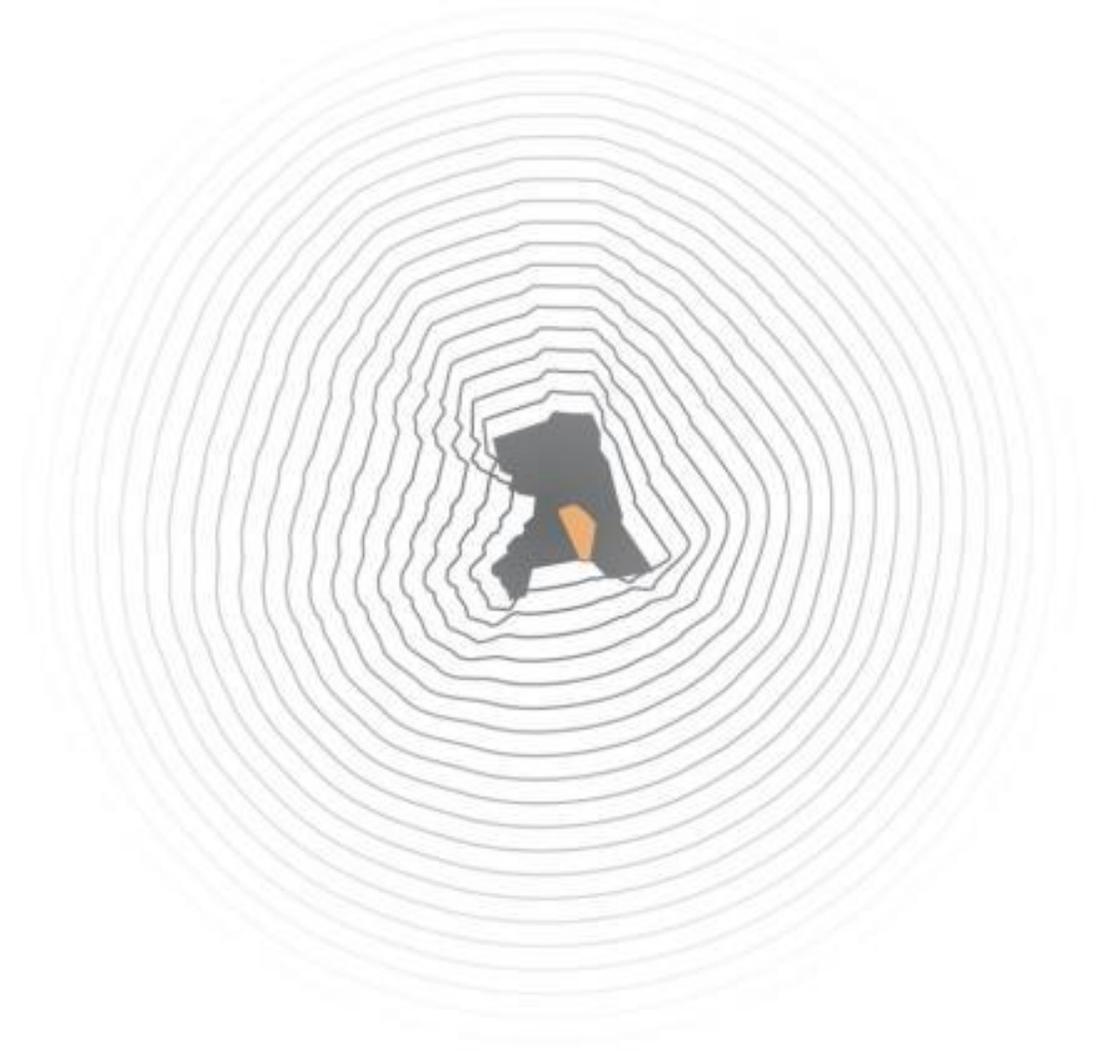
### TENUTA ROSANETI

#### VIGNA EFESO

MANTONICO

Un vitigno storico calabrese, il Mantonico, rivalutato dopo anni di ricerca sul territorio e coltivato nella Tenuta Rosaneti.

Da questi suoli ricchi di arenaria nasce un bianco complesso, opulento e di grande longevità.



## PRODOTTI LE TENUTE

### 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 DI TERRENO

Argilloso, calcareo con sedimenti di arenaria

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI 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



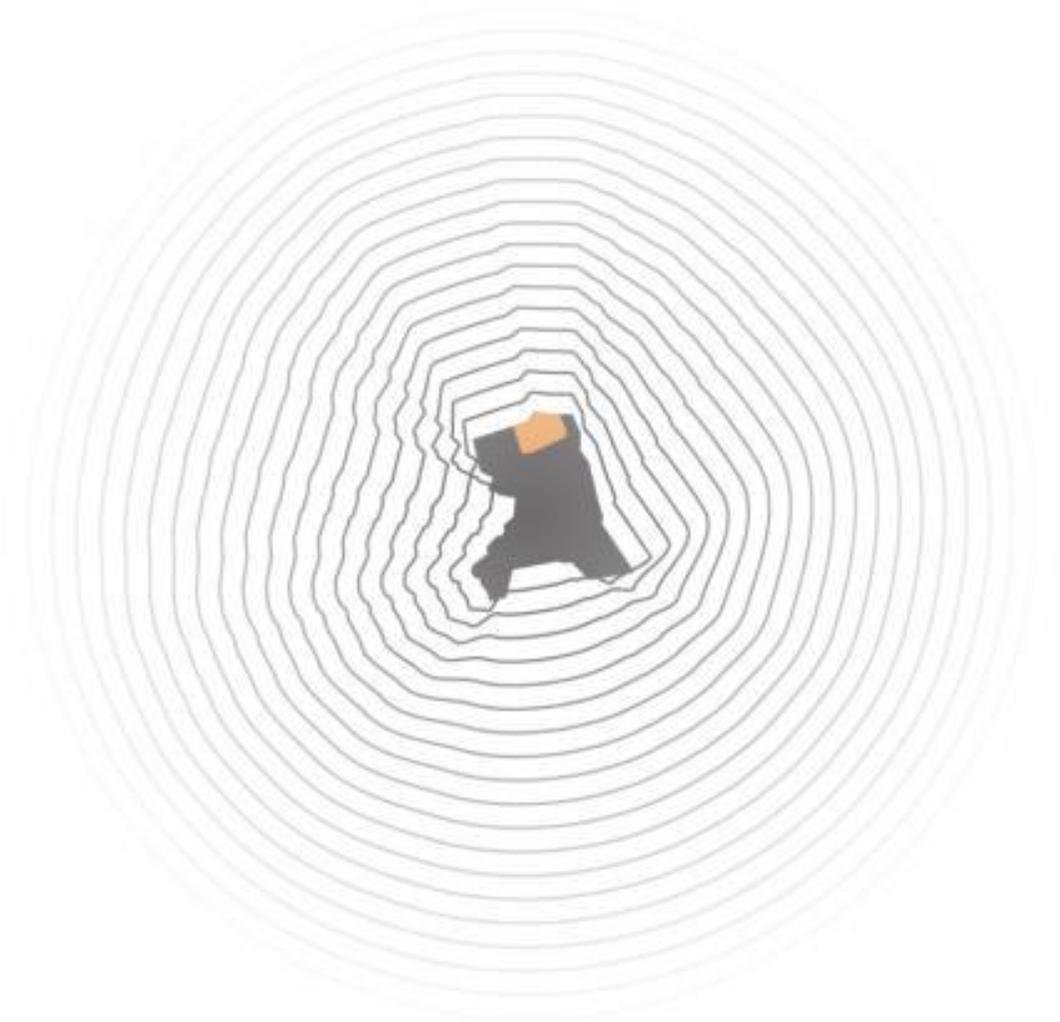
## PRODOTTI LE TENUTE

# MEGONIO

RADICI ANTICHE,  
ESSENZA DI UN TERRITORIO

## TENUTA ROSANETI VIGNA MEGONIO MAGLIOCCO

Da uve Magliocco, vitigno storico calabrese coltivato sulle colline della Tenuta Rosaneti, nasce un rosso di grande personalità e struttura che rappresenta al meglio l'essenza del proprio territorio.



## PRODOTTI LE TENUTE

### 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 DI TERRENO

Argilloso, calcareo

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI 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 oltre i 10 anni



**PRODOTTI  
LE TENUTE**

## **GRAVELLO**

IL TERRITORIO E LA SUA VOCAZIONE  
INTERNAZIONALE

### **TENUTA ARCIDIACONATO**

**VIGNA GRAVELLO**

GAGLIOPPO

CABERNET SAUVIGNON

Dalla migliori uve allevate nella Tenuta Arcidiaconato, un rosso elegante e di struttura, che unisce territorialità e carattere internazionale.



## PRODOTTI LE TENUTE

### 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 DI TERRENO

Argilloso, calcareo

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI 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 oltre i 10 anni



**PRODOTTI**

**LE TENUTE**

**LA TRADIZIONE**

**GLI INTERNAZIONALI**

**I CONVIVIALI**

**LE BOLLICINE**

**LE SPECIALITÀ**

## PRODOTTI LA TRADIZIONE

Vini della tradizione. Da **vigneti selezionati** per rese qualitative nella zona doc del Cirò nasce «Segno Librandi».

“Segno” come **confine**, il profilo della DOC Cirò visto dall'alto e rappresentato in etichetta da motivi concentrici che si dipartono verso l'esterno. “Segno” come **impronta**, l'orma lasciata da Librandi nella viticoltura cirotana. Un “Segno” tangibile per raccontare una storia, un territorio, una famiglia.



**LIBRANDI**

**PRODOTTI  
LA TRADIZIONE**

**SEGNO LIBRANDI**

**CIRÒ DOC**

BIANCO

BRILLANTE,

COME IL SOLE D'ESTATE



## PRODOTTI LA TRADIZIONE

### AREA DI PRODUZIONE

Cirò, Cirò Marina e Crucoli

### UVE

Greco Bianco

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco argilloso, calcareo

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO

Cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

### RESA PER ETTARO

90 quintali - 65 ettolitri

### EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di settembre

### VINIFICAZIONE

In acciaio, salasso e breve macerazione

### AFFINAMENTO

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



LIBRANDI

PRODOTTI  
LA TRADIZIONE

SEGNO LIBRANDI

CIRÒ DOC

ROSATO

VIBRANTE,  
COME LE ONDE DEL MARE



## PRODOTTI LA TRADIZIONE

### AREA DI PRODUZIONE

Cirò, Cirò Marina

### UVE

Gaglioppo

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso, calcareo

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO

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 salasso e breve macerazione

### AFFINAMENTO

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



PRODOTTI  
LA TRADIZIONE

## SEGNO LIBRANDI

CIRÒ DOC

ROSSO CLASSICO  
PIACEVOLE E INTENSO,  
COME GLI AROMI DELLA MACCHIA  
MEDITERRANEA



## PRODOTTI LA TRADIZIONE

### AREA DI PRODUZIONE

Cirò, Cirò Marina

### UVE

Gaglioppo

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso, calcareo

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO

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 breve permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione



**PRODOTTI**  
**LA TRADIZIONE**  
DUCA SANFELICE

Il vino delle **origini**, il vino del **Cirò**.

Duca Sanfelice rappresenta l'essenza della tradizione vinicola cirotana secondo Librandi. L'etichetta è un viaggio nel cuore della DOC, i cui confini, partendo dall'esterno, si diramano verso il centro, culminando in una trama puntiforme e dorata che vuole rappresentare il minuzioso lavoro di **selezione** delle migliori uve del Cirò.



**PRODOTTI  
LA TRADIZIONE**

**DUCA SANFELICE**

LA NOSTRA TERRA,  
LE NOSTRE RADICI

**CIRÒ DOC RISERVA**  
ROSSO CLASSICO SUPERIORE

Autentico. È il vino che più ci lega alle origini, il vino del Cirò.  
Il nostro miglior Gaglioppo, proveniente da vecchie viti  
allevate ad alberello della DOC Cirò. Un vino che racconta la  
storia del suo territorio e il suo legame con la tradizione.



## PRODOTTI LA TRADIZIONE

### AREA DI PRODUZIONE

Cirò, Cirò Marina

### UVE

Gaglioppo

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso, calcareo

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI 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 e cemento, 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 oltre i 10 anni



**PRODOTTI**

LE TENUTE

LA TRADIZIONE

**GLI INTERNAZIONALI**

I CONVIVIALI

LE BOLLICINE

LE SPECIALITÀ

## PRODOTTI GLI INTERNAZIONALI

Vini incontro tra il carattere delle nostre uve autoctone e la piacevolezza dei vitigni **internazionali** coltivati in terra calabrese.

Di grande freschezza e piacevolezza, questi vini raccontano tutto il potenziale e la voglia di aprirsi al mondo di questa regione.



**PRODOTTI  
GLI INTERNAZIONALI**

**CRITONE**

GUSTO INTERNAZIONALE,  
ANIMA CALABRA

**CALABRIA IGT**  
CHARDONNAY  
SAUVIGNON BLANC

Un bianco di grande personalità e freschezza, frutto di uve internazionali coltivate in terra calabrese.



## PRODOTTI GLI INTERNAZIONALI

### AREA DI PRODUZIONE

Strongoli, Rocca di Neto/Casabona

### UVE

Chardonnay 90%, Sauvignon 10%

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco argilloso, calcareo

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO

Cordone speronato, 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



**PRODOTTI  
GLI INTERNAZIONALI**

**TERRE LONTANE**

FRESCO,  
FRUTTATO,  
VELLUTATO

**CALABRIA IGT**  
GAGLIOPPO  
CABERNET FRANC

Fresco, fruttato e vellutato, frutto dell'incontro tra il carattere delle nostre uve autoctone e la piacevolezza dei vitigni internazionali coltivati in terra calabrese.



## PRODOTTI GLI INTERNAZIONALI

### AREA DI PRODUZIONE

Strongoli, Rocca di Neto/Casabona

### UVE

Gaglioppo 70%, Cabernet Franc 30%

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso, calcareo

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI 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 salasso e breve macerazione

### AFFINAMENTO

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



**PRODOTTI**

LE TENUTE

LA TRADIZIONE

GLI INTERNAZIONALI

**I CONVIVIALI**

LE BOLLICINE

LE SPECIALITÀ

## PRODOTTI I CONVIVALI

Fruttati e floreali, gli Asyilia rappresentano l'interpretazione più fresca e godibile dei vini calabresi.

Una reinterpretazione in chiave **moderna** di vitigni della tradizione.



PRODOTTI  
I CONVIVALI

**ASYLIA**

ANIMA GIOVANE

MELISSA BIANCO DOC  
GRECO BIANCO

È l'interpretazione più fresca e godibile del Greco bianco.  
Sapido, fresco e fruttato.



## **PRODOTTI I CONVIVIALI**

### **AREA DI PRODUZIONE**

Rocca di Neto/Casabona

### **UVE**

Greco Bianco

### **TIPOLOGIA DI TERRENO**

Argilloso, calcareo

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI 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



**PRODOTTI  
I CONVIVALI**

**ASYLIA**

ANIMA GIOVANE

**MELISSA ROSSO DOC**  
GAGLIOPPO

Ottenuto da una breve macerazione di uve di Gaglioppo  
che offrono un rosso piacevole, immediato e fruttato



## **PRODOTTI I CONVIVIALI**

### **AREA DI PRODUZIONE**

Rocca di Neto/Casabona

### **UVE**

Gaglioppo

### **TIPOLOGIA DI TERRENO**

Argilloso, calcareo

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI 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 breve permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione



**PRODOTTI**

LE TENUTE

LA TRADIZIONE

GLI INTERNAZIONALI

I CONVIVIALI

**LE BOLLICINE**

LE SPECIALITÀ

## PRODOTTI LE BOLLICINE

Vini per occasioni speciali. Dal perlage elegante e raffinato dei due spumanti metodo classico, per brindare alle occasioni più importanti, alla freschezza ed effervescenza del Labella, vino frizzante simbolo dell'estate calabrese.



## PRODOTTI LE BOLLICINE

### ALMANETI

L'ELEGANZA E MORBIDEZZA  
DELLE BOLLICINE INTERNAZIONALI

## METODO CLASSICO SPUMANTE BRUT BIANCO

Spumante metodo classico da uve Chardonnay dal perlage elegante e raffinato. Il suo nome significa letteralmente "anima del Neto" e racconta l'essenza e freschezza dei paesaggi dell'omonima valle.



## PRODOTTI LE BOLLICINE

### AREA DI PRODUZIONE

Rocca di Neto/Casabona

### UVE

Chardonnay

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso, calcareo

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI 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 18-20 mesi



**PRODOTTI  
LE BOLLICINE**

**ROSANETI**

IL CARATTERE E LA FORZA  
DELLE BOLLICINE DI CALABRIA

**METODO CLASSICO**  
SPUMANTE BRUT ROSATO

Spumante metodo classico da uve Gaglioppo dal perlage intenso e deciso. Frutto della sperimentazione e della volontà di raccontare il grande potenziale e la versatilità dei vitigni calabresi.



## **PRODOTTI LE BOLLICINE**

### **AREA DI PRODUZIONE**

Rocca di Neto/Casabona

### **UVE**

Gaglioppo

### **TIPOLOGIA DI TERRENO**

Argilloso, calcareo

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI 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 18-20 mesi



LIBRANDI

**PRODOTTI  
LE BOLLICINE**

**LABELLA**

VIVACE,  
COME L'ESTATE

**BIANCO FRIZZANTE**  
GRECO BIANCO

Da uve Greco bianco, fresco, vivace, simbolo dell'estate calabrese.



ALL RIGHTS RESERVED - LIBRANDI 2020

## PRODOTTI LE BOLLICINE

### AREA DI PRODUZIONE

Rocca di Neto/Casabona

### UVE

Greco Bianco

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso, calcareo

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI 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



**PRODOTTI**

LE TENUTE

LA TRADIZIONE

GLI INTERNAZIONALI

I CONVIVIALI

LE BOLLICINE

**LE SPECIALITÀ**

## PRODOTTI LE SPECIALITÀ

Le Passule, l'uva passa nel dialetto calabrese.  
Passito da uve Mantonico che è la rievocazione  
del vino da **meditazione** degli antichi Greci.

...

Frutto di un'attenta olivicoltura, di una delicata  
raccolta a mano delle olive ad inizio invaiatura e  
di una spremitura a freddo l'Olio Extra Vergine di  
oliva Librandi rispecchia appieno la filosofia  
aziendale: rispondenza al **territorio** e **autenticità**  
di gusto e aroma.

PRODOTTI  
LE SPECIALITÀ

## LE PASSULE

LA DOLCEZZA DELL'UVA PASSA

PASSITO IGT  
CALABRIA BIANCO

Le Passule, l'uva passa nel nostro dialetto.  
Passito da uve di Mantonico che è la rievocazione del vino  
da meditazione degli antichi Greci.



## PRODOTTI LE SPECIALITÀ

### AREA DI PRODUZIONE

Rocca di Neto/Casabona

### UVE

Mantonico

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso, calcareo

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI 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



PRODOTTI  
LE SPECIALITÀ

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

## TENUTA ROSANETI

Blend di olive Carolea, Frantoio, Tonda Strongolese e Leccino. A basso contenuto acido, di buona intensità, delicato e fruttato.



## **PRODOTTI LE SPECIALITÀ**

### **AREA DI PRODUZIONE**

Cirò Marina, Rocca di Neto/Casabona

### **ALTITUDINE**

60/100 metri di altezza

### **NUMERO ULIVI**

23.000 piante

### **SUPERFICIE TOTALE**

80 ettari

### **FORME 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**

200 ettolitri



AZIENDA

**TOUR IN CANTINA**

GIORNATA LIBRANDI

MERCATI

## AZIENDA TOUR IN CANTINA

Nella sede storica della cantina a Cirò Marina vengono organizzati tour dettagliati che permettono ai visitatori di comprendere il duro **impegno** riposto dietro ogni bottiglia.

Vero luogo di culto, la barricaia Librandi contiene più di mille barrique di rovere (provenienti dalla francesi foreste di Allier) in cui riposano alcuni dei vini più importanti.

Accanto al classico «Tour della cantina» è disponibile anche una proposta comprensiva di assaggio di prodotti tipici.



**AZIENDA**

**TOUR IN CANTINA**

**GIORNATA LIBRANDI**

**MERCATI**

## AZIENDA GIORNATA LIBRANDI

Tappa obbligata delle visite in azienda, guidando i fuoristrada in cima alle colline di Rosaneti si gode della prospettiva perfetta per cogliere al meglio la **ricchezza** della Calabria: dallo stesso punto si possono infatti osservare il bellissimo mar Ionio e le imponenti montagne della Sila, con le cime spesso innevate. Nel mezzo la miriade di splendidi paesini abbarbicati in cima alle colline.

La degustazione dei vini e della gastronomia locale completa quest'esperienza unica che permette di avere un assaggio della storia, cultura e straordinaria bellezza di questa terra.



**AZIENDA**

**TOUR IN CANTINA**

**GIORNATA LIBRANDI**

**MERCATI**

## AZIENDA MERCATI

- *Produzione annua di vino 2.500.000 bottiglie*
- *Produzione annua di olio 25.000 bottiglie*
- *Canale di distribuzione Horeca*
- *Distribuzione 55% in Italia, 45% all'estero*
- *Mercati esteri principali in ordine di fatturato: Germania, Svizzera, Stati Uniti, Giappone, Danimarca, Belgio, Cina, Olanda, Inghilterra, Francia, Russia, Canada, Australia, Lussemburgo, Austria, Ucraina, Brasile*
- *Numero di dipendenti 25 dipendenti in cantina e 80 nelle aziende agricole*



