



Cirò Rosso

Vino Cirò d.o.c. ROSSO, ottenuto da vigneti della varietà "Gaglioppo" coltivati ad alberello o spalliera bassa, presenti su tutto il territorio d.o.c. del Cirò.

Le uve, giunte alla giusta maturazione vengono raccolte a mano, portate in Azienda, diraspate e fatte macerare in appositi vinificatori per un periodo variabile da 2 a 4 giorni.

Si ottiene un vino di colore rosso rubino intenso, che tenderà al granato con la maturazione.

Viene immesso in commercio 12-24 mesi dopo la vendemmia e può mantenere le sue caratteristiche anche dopo 3-4 anni.

E' il prodotto ideale per accompagnare i pranzi e le cene quotidiane o i momenti conviviali tra amici.

Uve: 100% Gaglioppo
Gradazione alcolica: 13% Vol
Bottiglia: Conica da 750 ml
Temperatura di servizio: 18°C

Suggerimenti gastronomici:
si accompagna a carni rosse, selvaggina, salumi piccanti e formaggi stagionati.

Si consiglia di stappare la bottiglia appena prima della mescita.

LINARDI



CASA VINICOLA
PRODUZIONE VINO CIRÒ D.O.C.