



Cirò Rosato

Vino Cirò d.o.c. ROSATO, 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 12 a 18 ore.

Si ottiene così un vino di colore rosa carico vivace con profumi intensi e persistenti.

Viene immesso in commercio 3-4 mesi dopo la vendemmia e può mantenere le sue caratteristiche anche dopo i 18 mesi.

E' il prodotto ideale per accompagnare i pranzi e le cene quotidiane o i momenti conviviali tra amici, piuttosto nei periodi primaverili ed estivi, servito ben fresco.

*Uve: 100% Gaglioppo
Gradazione alcolica: 13% Vol
Bottiglia: Conica da 750 ml
Temperatura di servizio: 12°C*

*Suggerimenti gastronomici:
carni bianche, antipasti, formaggi freschi e pesce grasso.*

Si consiglia di stappare la bottiglia appena prima della mescita.

LINARDI



CASA VINICOLA
PRODUZIONE VINO CIRO' D.O.C.