



Cirò Bianco

Vino Cirò d.o.c. BIANCO, ottenuto da vigneti della varietà "Greco Bianco" 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 immediatamente pressate, al fine di separare subito il mosto dalla buccia ed evitare l'estrazione delle sostanze colorate.

Grazie a questo processo di vinificazione, si ottiene un vino di colore giallo paglierino scarico.

Viene immesso in commercio 3-4 mesi dopo la vendemmia e può mantenere le sue caratteristiche anche dopo 12-14 mesi.

E' il prodotto ideale per accompagnare i pranzi e le cene quotidiane o i momenti conviviali tra amici, piuttosto nel periodo estivo, ben fresco.

*Uve: 100% Greco Bianco
Gradazione alcolica: 11,5% Vol
Bottiglia: Conica da 750 ml
Temperatura di servizio: 12°C*

*Suggerimenti gastronomici:
antipasti leggeri e tutti i tipi di pesce.
Si consiglia di stappare la bottiglia appena prima della mescita.*

LINARDI



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