



Cirò Rosso Superiore

Vino Cirò d.o.c. ROSSO SUPERIORE, ottenuto da vigneti della varietà "Gaglioppo" coltivati ad alberello, presenti su tutto il territorio d.o.c. del Cirò. Le uve vengono fatte maturare qualche giorno in più rispetto al normale in modo da fare accumulare una maggiore quantità di zuccheri e sostanze, vengono raccolte a mano, portate in Azienda, diraspate e fatte macerare in appositi vinificatori per un periodo variabile da 3 a 4 giorni, il tempo necessario a estrarre la giusta quantità di polifenoli e tannini dalla buccia d'uva, al fine di ottenere un vino che possa essere destinato ad un invecchiamento di almeno 5-6 anni. Si ottiene un vino di colore rosso carico e intenso, che tenderà al mattonato durante la maturazione.

Viene immesso in commercio almeno 3 anni dopo la vendemmia e può mantenere le sue caratteristiche anche dopo 6 anni.

E' il prodotto ideale per accompagnare i pranzi e le cene particolari, da abbinare con cibi di buona struttura e persistenti.

Uve: 100% Gaglioppo
Gradazione alcolica: 13,5% 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 CIRO' D.O.C.