

## Galiò *Vino Bianco da uva nera*

*Vino BIANCO, ottenuto esclusivamente da uva NERA "Gaglioppo" proveniente da un singolo vigneto coltivato ad alberello o spalliera bassa. Questo particolarissimo vino bianco è stato creato per la prima volta nel 1992 dall'enologo Roberto Linardi, frutto di una particolare vinificazione in bianco di uva nera Gaglioppo, la prima e unica vinificazione di questo tipo effettuata in Calabria. Nel 1995, dopo 3 anni di sperimentazione, vennero immesse in commercio le prime bottiglie di Galiò, che riscosero un grande successo da parte di pubblico e addetti al settore. Da allora, solo nelle annate ideali e che si prestano a questo tipo di vinificazione, vengono prodotte circa 3300 bottiglie di questo eccezionale prodotto.*

*Le uve nere, giunte alla giusta maturazione, vengono raccolte a mano, selezionate e portate in Azienda, dove viene immediatamente effettuata la pressatura soffice.*

*E' un vino che viene immesso in commercio almeno 2 anni dopo la vendemmia e può mantenere le sue caratteristiche anche dopo vari anni.*

*Di colore giallo paglierino carico, rende alla perfezione gli intensi aromi delle uve Gaglioppo. Di una meravigliosa fluidità nel bicchiere, il suo bouquet è ricco di aromi da maturazione; in bocca si apprezza particolarmente il corpo pieno e rotondo.*

*E' il prodotto ideale per accompagnare i pranzi e le cene particolari e per far degustare un vino unico nel suo genere.*

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

*Suggerimenti gastronomici: si accompagna a carni bianche anche ben condite, antipasti, formaggi freschi e di media stagionatura, pesce grasso, salumi.*

*Si consiglia di stappare la bottiglia appena prima della mescita.*



LINARDI



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