

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.