

# Cirò Rosso Superiore Riserva

Vino CIRO' d.o.c. ROSSO SUPERIORE RISERVA, ottenuto esclusivamente da uva nera "Gaglioppo" proveniente da un singolo vigneto coltivato ad alberello basso, secondo tradizione e solo in annate particolarmente qualitative.

Le uve, giunte alla giusta maturazione, vengono raccolte a mano, selezionate attentamente e portate in Azienda, dove vengono diraspate e vinificate.

Si otterrà quindi un vino di colore rosso rubino carico e intenso, che con i vari anni di maturazione in acciaio e in bottiglia, affinerà le sue caratteristiche organolettiche

Il Cirò Rosso Superiore, per ottenere la qualifica di "Riserva" deve essere posto in commercio dopo 2 anni dalla vendemmia, ma è tradizione della nostra Azienda far maturare il vino per almeno 4 anni in acciaio e altri 6 mesi in bottiglia, al fine di presentare un prodotto particolare e unico, che può essere degustato anche a 10 anni dalla vendemmia.

Questo vino rinomato presenta le vere caratteristiche e lo stile originale del Cirò d.o.c.

Reso distinto dal suo colore rosso rubino chiaro, con riflessi aranciati, questo vino non è paragonabile a nessun'altra riserva italiana.

Ha un naso complesso che richiama la rosa selvatica, spezie, cuoio e cannella.

E' corposo, secco e persistente con tannini intensi e nobili che si arrotondano con il tempo.

E' il prodotto ideale per accompagnare i pranzi e le cene particolari e per far degustare un vino unico nel suo genere. Date le particolari caratteristiche si può anche definire un vino da "meditazione", da degustare al di fuori dei piaceri della tavola.

Uve: 100% Gaglioppo

Gradazione alcolica: 14% Vol

Bottiglia: Conica pesante da 750 ml

Temperatura di servizio: 18°C

Suggerimenti gastronomici: selvaggina, cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati e piccanti, salumi piccanti e stagionati.

Si consiglia di stappare la bottiglia mezz'ora prima della mescita, senza caraffare.



LINARDI



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