

Cirò Rosso Superiore Riserva Magnum

Questo vino rinomato presenta le vere caratteristiche e lo stile originale del Cirò d.o.c. di lungo invecchiamento. E' prodotto solo in annate particolarmente qualitative, da un singolo vigneto di uva Gaglioppo coltivato in collina e ad alberello basso, come da tradizione. Dal vigneto raccogliamo solo una parte delle uve con la giusta maturazione e adatte a produrre un vino da lungo invecchiamento.

Roberto Linardi segue attentamente la maturazione di questa Riserva per quattro-cinque anni in acciaio e successivamente il vino viene fatto maturare in bottiglia per almeno due anni.

Questo Cirò Riserva ha una eccezionale capacità di invecchiamento e mantiene inalterate le sue caratteristiche ottimali per oltre 10 anni dalla vendemmia, anche grazie alla sua ermetica chiusura in ceralacca.

Ha un naso molto complesso con aromi da maturazione che vengono esaltati da una giusta ossigenazione, da effettuarsi direttamente in bottiglia.

E' corposo, secco e persistente, con tannini nobili resi rotondi con il lungo invecchiamento. E' la scelta ideale per il vero intenditore che cerca un vino molto particolare e senza confronti.

Viene proposto in bottiglia Magnum da 1,5 litri con chiusura e sigillo in ceralacca, in confezione singola in legno.

Uve: 100% Gaglioppo
Gradazione alcolica: 14% Vol
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 un'ora prima della mescita, senza caraffare.



LINARDI



CASA VINICOLA
PRODUZIONE VINO CIRÒ D.O.C.