



Le Magare

Vino ROSSO a Indicazione Geografica Tipica, ottenuto da vigneti coltivati a spalliera bassa presenti su tutto il territorio d.o.c. del Cirò.

Le uve vengono raccolte a mano, portate in Azienda, diraspate e fatte macerare in appositi vinificatori per il tempo necessario a estrarre la giusta quantità di polifenoli e tannini dalla buccia dell'uva, al fine di ottenere un vino che possa essere messo in commercio a pochi mesi dalla vendemmia.

Si ottiene un vino di colore rosso mediamente carico.

E' un vino che viene immesso in commercio giovane e può mantenere le sue caratteristiche ottimali nei 2 anni successivi la vendemmia.

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

*Gradazione alcolica: 12% Vol
Temperatura di servizio: 16-18°C*

Suggerimenti gastronomici: antipasti, carni bianche e rosse semplici, formaggi freschi, salumi.

Si consiglia di stappare la bottiglia appena prima della mescita.

LINARDI



CASA VINICOLA
PRODUZIONE VINO CIRÒ D.O.C.