




LINARDI

I MASTRI VINAI
DEL CIRÒ D.O.C.



*Questo vino di Cirò
è il nettare più puro.*

Norman Douglas, "Old Calabria", 1914

*Linardi Francesco, fondatore
dell'Azienda, nel 1960 iniziò a
produrre i suoi vini e
a proporli in bottiglia in
Lombardia.*

*Dal 1990 il figlio Roberto,
enologo, continua la
tradizione familiare e
sperimenta
nuovi e particolari vini,
esclusivamente dal
vitigno principe del Cirò,
il Gaglioppo,
a bacca rossa.*

*Il Gaglioppo è l'uva
autoctona da cui
ricaviamo i nostri vini,
un'uva antica e di
grande struttura,
adatta a produrre vini
da lungo
invecchiamento.*

1964: la nostra prima bottiglia



La produzione del vino è sempre stata una delle attività annuali più importanti del calendario agricolo calabrese. È da secoli che la nostra famiglia produce vino; è una parte essenziale della nostra vita. Da generazioni gli abitanti del luogo coltivano un proprio vigneto, destinando solo una parte del raccolto ai compratori.

Le uve ed il mosto calabresi sono sempre stati molto richiesti, in quanto producono vini con grandi capacità di invecchiamento. Nel passato, quando i vini prodotti nel nord cominciavano ad indebolirsi, dalle cantine apparivano i vini prodotti nel soleggiato sud, ancora integri e ulteriormente invecchiabili.

Mio padre è nato a Bocchigliero, una località rurale alle pendici della Sila. Ogni famiglia in paese era proprietaria di un vigneto "ad alberello" che produceva uve Gaglioppo, Trebiano, Greco Bianco e Pedilungo. E ognuno di loro era convinto di produrre il miglior vino del paese!

Nel 1960, con l'avvento delle moderne tecniche enologiche, mio padre decise di aprire una piccola cantina a Cirò Marina. Da allora, ogni anno seleziona e compra le uve di miglior qualità dai tanti piccoli proprietari di vigneti della zona del Cirò, che coltivano e curano meticolosamente le loro proprietà durante tutto l'anno.

Mio padre creò un buon mercato per i suoi vini tra Cirò e Milano. Dopo il riconoscimento dello status di vino d.o.c. al Cirò nel 1969, cominciò ad affiancare al classico vino di sua produzione anche la Riserva d.o.c. Nel 1972, dopo aver stabilito un fiorente mercato in Nord Italia, mio padre decise di fondare a Crucoli, a pochi passi da Cirò Marina, la "Linardi Casa Vinicola", una cantina costruita con criteri moderni e adatta alla produzione e distribuzione dei suoi vini Cirò d.o.c.

Sono cresciuto a contatto quotidiano con l'azienda, per cui è stata naturale la scelta di affiancare mio padre nell'attività e proseguire il suo lavoro di ricerca sui nostri vini.

Durante il mio periodo di studi presso la Scuola Enologica di Conegliano Veneto, ho cominciato ad interessarmi alla sperimentazione di nuovi vini prodotti dalle uve indigene di Cirò, interesse che oggi è divenuto una parte importante della mia attività.

Le uve Gaglioppo hanno grandi qualità in quanto a carattere e capacità di invecchiamento. I nostri vini Rossi sono corposi e pieni, con colore, aroma e profumi unici. Lavorare con queste particolari e rare varietà di uva è per me una sfida ed un privilegio e sono convinto che, col tempo, i nostri Cirò saranno sempre più riconosciuti ed apprezzati.

Spero che la lettura di questa brochure illustri adeguatamente il nostro lavoro e che abbiate l'opportunità di assaggiare presto i nostri vini.

Enologo Roberto Linardi



Francesco e Roberto Linardi



Cirò Rosso

Vino Cirò d.o.c. ROSSO, ottenuto da vigneti della varietà "Gaglioppo" coltivati ad alberello o spalliera bassa, presenti su tutto il territorio d.o.c. del Cirò.

Le uve, giunte alla giusta maturazione vengono raccolte a mano, portate in Azienda, diraspate e fatte macerare in appositi vinificatori per un periodo variabile da 2 a 4 giorni.

Si ottiene un vino di colore rosso rubino intenso, che tenderà al granato con la maturazione.

Viene immesso in commercio 12-24 mesi dopo la vendemmia e può mantenere le sue caratteristiche anche dopo 3-4 anni.

E' il prodotto ideale per accompagnare i pranzi e le cene quotidiane o i momenti conviviali tra amici.

Uve: 100% Gaglioppo
Gradazione alcolica: 13% Vol
Bottiglia: Conica da 750 ml
Temperatura di servizio: 18°C

Suggerimenti gastronomici:
si accompagna a carni rosse, selvaggina, salumi piccanti e formaggi stagionati.

Si consiglia di stappare la bottiglia appena prima della mescita.



Cirò Rosato

Vino Cirò d.o.c. ROSATO, ottenuto da vigneti della varietà "Gaglioppo" coltivati ad alberello o spalliera bassa, presenti su tutto il territorio d.o.c. del Cirò.

Le uve, giunte alla giusta maturazione, vengono raccolte a mano, portate in Azienda, diraspate e fatte macerare in appositi vinificatori per un periodo variabile da 12 a 18 ore.

Si ottiene così un vino di colore rosa carico vivace con profumi intensi e persistenti.

Viene immesso in commercio 3-4 mesi dopo la vendemmia e può mantenere le sue caratteristiche anche dopo i 18 mesi.

E' il prodotto ideale per accompagnare i pranzi e le cene quotidiane o i momenti conviviali tra amici, piuttosto nei periodi primaverili ed estivi, servito ben fresco.

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

*Suggerimenti gastronomici:
carni bianche, antipasti, formaggi freschi e pesce grasso.*

Si consiglia di stappare la bottiglia appena prima della mescita.



Cirò Bianco

Vino Cirò d.o.c. BIANCO, ottenuto da vigneti della varietà "Greco Bianco" coltivati ad alberello o spalliera bassa, presenti su tutto il territorio d.o.c. del Cirò.

Le uve, giunte alla giusta maturazione, vengono raccolte a mano, portate in Azienda, diraspate e immediatamente pressate, al fine di separare subito il mosto dalla buccia ed evitare l'estrazione delle sostanze colorate.

Grazie a questo processo di vinificazione, si ottiene un vino di colore giallo paglierino scarico.

Viene immesso in commercio 3-4 mesi dopo la vendemmia e può mantenere le sue caratteristiche anche dopo 12-14 mesi.

E' il prodotto ideale per accompagnare i pranzi e le cene quotidiane o i momenti conviviali tra amici, piuttosto nel periodo estivo, ben fresco.

*Uve: 100% Greco Bianco
Gradazione alcolica: 11,5% Vol
Bottiglia: Conica da 750 ml
Temperatura di servizio: 12°C*

*Suggerimenti gastronomici:
antipasti leggeri e tutti i tipi di pesce.
Si consiglia di stappare la bottiglia appena prima della mescolata.*



Cirò Rosso Superiore

Vino Cirò d.o.c. ROSSO SUPERIORE, ottenuto da vigneti della varietà "Gaglioppo" coltivati ad alberello, presenti su tutto il territorio d.o.c. del Cirò. Le uve vengono fatte maturare qualche giorno in più rispetto al normale in modo da fare accumulare una maggiore quantità di zuccheri e sostanze, vengono raccolte a mano, portate in Azienda, dirasbate e fatte macerare in appositi vinificatori per un periodo variabile da 3 a 4 giorni, il tempo necessario a estrarre la giusta quantità di polifenoli e tannini dalla buccia d'uva, al fine di ottenere un vino che possa essere destinato ad un invecchiamento di almeno 5-6 anni. Si ottiene un vino di colore rosso carico e intenso, che tenderà al mattonato durante la maturazione. Viene immesso in commercio almeno 3 anni dopo la vendemmia e può mantenere le sue caratteristiche anche dopo 6 anni.

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

Uve: 100% Gaglioppo
Gradazione alcolica: 13,5% Vol
Bottiglia: Conica da 750 ml
Temperatura di servizio: 18°C

*Suggerimenti gastronomici:
si accompagna a carni rosse, selvaggina,
salumi piccanti e formaggi stagionati.*

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



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.

Cirò Rosso Superiore Riserva

Vino CIRÒ' 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.



Cirò Rosso Superiore Riserva Barricato

Questo Cirò Riserva Barricato viene prodotto solo in annate particolari, da vigneti ad alberello basso coltivati come da tradizione. I grappoli sono raccolti a mano, portati in azienda e vinificati.

Il vino matura poi in acciaio e tocca il legno in barrique per un breve periodo prima di poter riposare in bottiglia.

Il passaggio nei barrique da 225 litri permette ai tannini piacevoli del rovere di fondersi armonicamente col carattere distinto e nobile della nostra Riserva.

Questo Rosso è caratterizzato da un sorprendente color rubino e caldi riflessi aranciati.

Gli aromi richiamano note di rosa appassita, spezie, cuoio e cannella.

Il vino è corposo, intenso, ricco, reso più armonioso grazie alla maturazione in rovere.

Invecchia meravigliosamente e mantiene le sue caratteristiche al meglio per almeno dieci anni dalla vendemmia.

Ogni bottiglia è confezionata a mano con ceralacca e può essere fornita di una pinza che ne permette la rimozione totale con un semplice gesto.

Bottiglia: collo da 750ml

Uve: 100% Gaglioppo

Alcool: 14%

Temperatura di servizio: 18°C

Da abbinare con arrosti, cacciagione e formaggi stagionati di qualità.

È consigliabile stappare la bottiglia mezz'ora prima della mescita, senza caraffare.





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.



Soli Bianco

Vino BIANCO vivace, ottenuto da vigneti coltivati a spalliera bassa.

Le uve vengono raccolte a mano, portate in Azienda, diraspate e immediatamente pressate, al fine di separare subito il mosto dalla buccia ed evitare l'estrazione delle sostanze colorate.

Si ottiene così un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

E' il prodotto ideale come aperitivo o per pranzi e cene quotidiane, piuttosto nel periodo estivo, servito ben fresco.

*Uve: a bacca bianca
Gradazione alcolica: 10,5% Vol
Bottiglia: Conica da 750 ml
Temperatura di servizio: 8-10°C*

*Suggerimenti gastronomici:
come aperitivo o per tutto pasto con cibi semplici e poco impegnativi, piuttosto a base di pesce.*

Si consiglia di stappare la bottiglia immediatamente prima della mescita.



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

LINARDI CASA VINICOLA
VIA NAZIONALE S.S. 106
88812 CRUCOLI TORRETTA
(KR) - ITALIA
TEL. +39 0962 34094
linardi@linardi.com
www.linardiwines.com
facebook @linardiwines
instagram linardi_wines