

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: collio da 750ml

Uve: 100% Gaglioppo

Alcool: 14%

Temperatura di servizio: 18°C

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

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



LINARDI



CASA VINICOLA
PRODUZIONE VINO CIRÒ D.O.C.