

CIRO'



BARONE DI BOLARO
VINI DI QUALITÀ SUPERIORE

Rosato - Denominazione di Origine Controllata

Prodotto dalla vinificazione in bianco di uve Gaglioppo, fermenta in acciaio a temperatura controllata per conservare i profumi fruttati e riportarli in bottiglia. Si presenta con riflessi granati, ha un profumo fruttato con chiare note di frutti di bosco e profumi di fiori rossi. Dal sapore secco intenso e persistente, ben si abbina ai piatti della cucina mediterranea

Uvaggio: Gaglioppo 100%

Zona di produzione: Cirò Marina

Periodo di vendemmia: fine settembre

Colore: riflessi granati

Caratteristiche: ha un profumo fruttato con chiare note di frutti di bosco e profumi di fiori rossi. Ha un sapore secco intenso e persistente

Grado alcolico: 13% vol

Temperatura di servizio: 10° C

Abbinamenti consigliati: adatto ad antipasti leggeri e perfetto in abbinamento ai sapori della cucina mediterranea

After picking and grapes are pressed and left for a few hours in contact with the must so that the skin of the grapes, mixed into the must itself, allow the colour to diffuse. Following this the solid parts are eliminated and the fermentation process begins. The wine that results assumes the characteristic rose colour, the scent is delicate, fragrant as a young wine, with light floral notes dry to the taste, well balanced with a slightly bitter base

Grapes used: Gaglioppo 100%

Zone of production: Cirò Marina

Picking period: end september

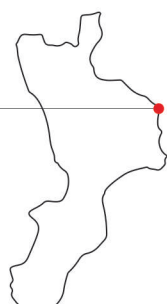
Colour: rose colour

Characteristics: the scent is delicate, fragrant as a young wine, with light floral notes. Dry to the taste, well balanced with a slightly bitter base

Alcoholic grade: 13% vol

Serving temperature: 10° C

Suitable with: light antipasti, perfect for delicate particularly mediterranean dishes



Gaglioppo



Prodotto in Italia