

CIRO'



BARONE DI BOLARO
VINI DI QUALITÀ SUPERIORE

Rosso Classico Superiore - Denominazione di Origine Controllata

Questo "divino" rosso calabrese deriva dalla selezione delle migliori uve Gaglioppo, vitigno storico del Cirò. Viene messo in commercio dopo un affinamento di 12 mesi. Dal colore rosso brillante ha un aroma intenso delicatamente speziato. Ha un sapore secco, caldo, armonico di buona tannicità. Adatto a piatti succulenti ed arrosti di carne rossa e cacciagione, accompagna bene formaggi a pastadura e stagionati.

Uvaggio: Gaglioppo 100%

Zona di produzione: Cirò Marina

Periodo di vendemmia: fine settembre, inizi di ottobre

Colore: rosso brillante

Caratteristiche: aroma intenso delicatamente speziato, dal sapore secco, caldo, armonico di buona tannicità

Grado alcolico: 13,5% vol

Temperatura di servizio: 18° C

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

The divine Calabrian red derives from selected Gaglioppo grapes, which are the historic grapes of Cirò. Is offered to the market after a maturation period of at least 12 months. Showing a bright red colour and intense aroma that is delicately spiced. Characterised as dry, warm, harmonic and tannic. Suited to succulent dishes, roast meats and game. Well suited to hard, mature cheeses.

Grapes used: Gaglioppo 100%

Zone of production: Cirò Marina

Picking period: end september, early october

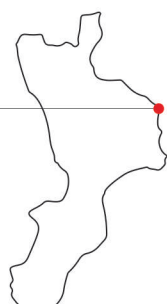
Colour: bright red colour

Characteristics: intense aroma that is delicately spiced. Characterised as dry, warm, harmonic and tannic

Alcoholic grade: 13,5% vol

Serving temperature: 18° C

Suitable with: Suited to succulent dishes, roast meats and game. Well suited to hard, mature cheeses



Gaglioppo



Prodotto in Italia