



Duca dell'Argillone Cirò Sup. Riserv DOC 2022

Fattoria San Francesco

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Calabria
Produttore	Fattoria San Francesco Cirò
Classificazione	DOC
Maturazione	18-24 mesi in botti di rovere. 4 mesi in bottiglia
Contenuto	75 cl
Annata	2022
Conservazione	fino a 12 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Gaglioppo
Articolo n.	18409796

Annotazioni

Qui, il potenziale dell'antico vitigno autoctono, non utilizzato da molti anni, viene alla luce. Se non avete mai sentito parlare del "Gaglioppo", lasciatevi sorprendere. Il vino viene affinato in botti di rovere francese per 18-24 mesi.

Abbinamenti

Si accompagna piacevolmente alla cucina mediterranea, a qualsiasi piatto di selvaggina, alla carne alla griglia e ai formaggi stagionati.

Note di degustazione

Rosso rubino profondo con riflessi granati. Naso complesso con aromi di frutta secca. Sfumature di tabacco e vaniglia completano l'elegante bouquet e gli conferiscono pienezza. Al palato, il Duca dell'Argillone è estremamente corposo, rotondo e morbido con tannini a grana fine - un vino estremamente accessibile. Brilla anche con la sua partenza forte e ricca di finezza.