



LIBER PATER

Cirò Rosso Classico Superiore

Denominazione di Origine Controllata

Potenza ed eleganza del Gaglioppo, vitigno autoctono di Calabria, trovano concreta espressione in questo aristocratico Cirò. Il suo carattere ricorda la forza della terra di provenienza, da cui si narra che Liber Pater, dio italico del vino e della vigna, avrebbe tratto i delicati profumi con cui inebriava le feste in suo onore.

Vitigno: Gaglioppo (100%).

Grado alcolico: 13,5% Vol.

Tecnica di produzione: ad un'accurata selezione delle uve in vigna, segue una lunga macerazione sulle vinacce ed un attento affinamento di 8 mesi in barriques di rovere francese.

Caratteristiche: Rosso rubino con riflessi viola, al naso spiccano complessi sentori di frutta rossa, viola e note speziate. Al gusto mostra buona struttura e notevole personalità. L'alcol si fonde nel morbido tannino in un perfetto equilibrio.

Consigli: rosso di corpo, si sposa ottimamente con carni rosse, primi piatti ben conditi e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio ideale: 18° C (65° F).

The authority and elegance of "Gaglioppo", ancient and native grapes of Calabria, are harmoniously expressed in this aristocratic Cirò. Its character reminds the land's power of origin, from which they say that Liber Pater, italic god of wine and vineyard, would have acquired the delicate fragrances used to intoxicate the parties in his honour.

Grapes variety: Gaglioppo (100%).

Alcohol: 13,5% by vol.

Production technique: a careful grapes selection is followed by a long maceration on the skins and then by a terse refinement in French oak barrels for 8 months.

Characteristics: ruby red in colour with light purple hues, complex aromas of wild berries, violets, spices and a soft note of oak provided by barrique ageing. It is a full-bodied, rich and velvety wine.

Suggestions: delightful with beef, well seasoned main dishes and mature cheeses.

Ideal serving temperature: 18° C (65° F).