1908

SIGNATURE COLLECTION

Famiglia Cielo

Oro di Gio

Rosso d'Italia

Blend italiano rosso, dal carattere dorato

Alcool:
15% by Vol.

Temperatura di servizio:
16°-18°C

Potenziale di invecchiamento:
da 1 a 3 anni

Denominazione
Rosso d'Italia

Bottiglia:
750 ml
Baros 900 gr
76 (4x19)
EAN Code:
8008900004700

Oro di Gio è più di un vino; è il nostro capolavoro definitivo.
È un tributo all'eredità duratura del nostro fondatore, **Giovanni Cielo**, la cui visione rimane il battito di tutto ciò che creiamo. Pensato come un dono unico per l'anima, Oro di Gio è un invito a fermarsi e celebrare. È il compagno perfetto per quei momenti dorati condivisi con gli amici più cari — trasformando un semplice brindisi in un ricordo senza tempo. **Si tratta di un blend creato a partire dalle parcelle più vocate, selezionate per dare vita a un vero "golden blend".**

Punti chiave:

- ✓ ***Edizione Speciale presentata in un'esclusiva bottiglia oro***
- ✓ ***Famiglia Cielo 1908 Signature Collection***
- ✓ ***Società Benefit***

Note di degustazione

Vinificato con macerazione sulle bucce prolungata a temperature controllate. Affinato in rovere per **18 mesi** per ottenere una struttura elegante, con tannini morbidi, setosi. Oro di Gio si presenta con un **intenso colore rubino**, che riflette **l'anima del Sud Italia**. Al naso è un bouquet opulento di frutti mediterranei maturi, confettura di mora selvatica e spezie calde. Al palato è monumentale ma vellutato; la sua potente struttura è armonizzata da tannini levigati e da un finale persistente di cioccolato fondente. **Ogni sorso è un viaggio dorato, intenso e avvolgente.**

I migliori abbinamenti

Oro di Gio è il compagno perfetto per **carni rosse** a lenta cottura, **selvaggina e arrosti ricchi** aromatizzati alle erbe. Per un abbinamento più semplice ma altrettanto prestigioso, servilo insieme a **formaggi** a lunga stagionatura o a qualche **quadratino di cioccolato** fondente. Che sia protagonista di un banchetto sontuoso o degustato come **"vino da meditazione"** tra amici, la sua struttura opulenta trasforma ogni boccone in un'esperienza culinaria dorata.

Website: https:// www.cielo.wine - Email: info@cieloeterravini.com - Phone: +39 0444 485211