ACQUISTATO IL .....

"Calabrise" Calabria IGT Rosso 2025 2025



Rosso, fresco e fragrante

Calabrise, Calabria IGT Rosso, proposto qui da Ippolito 1845, è un vino fresco e fragrante prodotto a partire da uve Calabrese al 100%. La vendemmia, rigorosamente manuale, si svolge piuttosto avanti nell'anno, addirittura agli inizi di ottobre. Le uve, conferite presto in cantina per essere trasformate, vengono sottoposte a una lunga macerazione prefermentativa per estrarre al meglio colore e aromi. Poi, dopo la svinatura, il vino si affina per circa sette mesi in recipienti di acciaio termocondizionati per preservare intatta la fragranza del frutto. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore rosso intenso, con riflessi violacei. Al naso, sentori di frutta rossa e scura, come la prugna e l'amarena, e di pepe nero. In bocca, infine, è fresco, polposo e ben caratterizzato da tannini morbidi e maturi. Ottimo compagno di merende, con salumi e formaggi, ma anche di secondi saporiti a base di carne.

Una lunga storia, fatta di duro lavoro e grande passione, per il vino e per la propria terra d'origine. Basterebbe questa frase a inquadrare chiaramente cosa c'è dietro allo storico marchio Ippolito 1845. Siamo in Calabria, terra di confine, in un antico casolare di campagna, nella marina di Cirò. Qui Vincenzo Ippolito dà vita alla sua azienda agricola, la stessa che oggi, con i suoi oltre 170 anni di storia, rappresenta la più antica realtà vinicola esistente in Calabria. L'azienda Ippolito 1845 include una tenuta agricola di oltre 100 ettari, distribuiti a ridosso del mar Jonio, con vigneti che insistono nella zona classica del Cirò. Il focus aziendale è da sempre quello della valorizzazione del ricco patrimonio ampelografico regionale. A partire dal Gaglioppo, il Greco Bianco, il Calabrese e il Pecorello. I buoni risultati si ottengono solo grazie al duro lavoro e nella cantina di Ippolito nulla viene lasciato al caso. Tecniche innovative e un attento controllo di tutti i processi produttivi, permettono all'azienda di mettere sul mercato, anno dopo anno, vini eleganti ma profondamente legati al proprio territorio. Dall'antico casolare di Cirò, oggi i vini dell'azienda Ippolito 1845 arrivano sulle tavole degli appassionati di mezzo mondo.

La Vigna

Terreno	calcareo-argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Cordone orizzontale speronato
Densità imp.	5600

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Calabria
Uve	Calabrese 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	le uve, raccolte manualmente agli inizi di ottobre, subiscono una lunga macerazione sulle vinacce. Dopo soli 7 mesi di affinamento in recipienti di acciaio, il vino viene imbottigliato, così da preservare intatta la fragranza del frutto.
Sensazioni	Di colore rosso cupo con riflessi violacei, al naso presenta sentori di frutta rossa, prugna, amarena e pepe nero. In bocca è fresco, polposo, solare, dai tannini morbidi e carezzevoli

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821