ACQUISTATO IL .....

"Liber Pater" Cirò DOC Rosso Classico Superiore 2025 2025



Rosso di buona struttura e grande personalità

Liber Pater è un pregiato Cirò DOC Rosso, Classico e Superiore, proposto da Ippolito 1845. Un vino che nasce dalla lavorazione in purezza di uve Gaglioppo, certamente uno dei vitigni autoctoni più importanti della regione Calabria. Il suo nome deriva, con ogni probabilità, da un termine dialettale usato per indicare il pugno chiuso. Questo perché il suo grappolo è particolarmente compatto, con gli acini molto ravvicinati tra loro. Le uve usate per la produzione di questo importante rosso vengono accuratamente selezionate in vigna, per poi essere avviate a una lunga fase di macerazione. Dopo la svinatura, il vino viene lasciato maturare per non meno di 8 mesi in barrique di rovere francese che contribuiscono a conferirgli un carattere nobile ed elegante. Rosso rubino con riflessi viola, al naso spiccano complessi sentori di frutta rossa e di fiori, come la viola, ben integrate con note speziate particolarmente eleganti. In bocca, si dimostra un rosso di buona struttura e grande personalità.

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	Gaglioppo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	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.
Sensazioni	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.

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