ACQUISTATO IL .....

"Pecorello" Calabria IGT Bianco 2024 2024

Una vera chicca enologica

In questo caso ci troviamo di fronte a una vera e propria chicca enologica: un Pecorello in purezza. Questo vitigno, autoctono della Calabria, è noto a partire dalla fine del 1800. Alcuni lo chiamano "Pecorino", con il rischio, però, di creare qualche confusione con il vitigno tipico delle regioni del Centro Italia. Il Pecorello calabrese, infatti, non è neppure un suo lontano parente ma deriva, con ogni probabilità, dal Greco. Ippolito1845 lo propone qui in una versione molto interessante. Vinificato in purezza, e affinato in acciaio per valorizzare al meglio il suo ricco quadro aromatico. Nel bicchiere si presenta di un bel colore paglierino brillante. Al naso stupisce per la bella complessità aromatica che richiama i profumi tipici del mediterraneo, con note di agrumi, frutta a polpa gialla e ricordi vagamente minerali. In bocca, invece, è vibrante ed equilibrato. Naturalmente dotato di una bella persistenza aromatica, è un vino perfetto per accompagnare piatti delicati a base di pesce o, all'occorrenza, anche vegetariani.

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	sabbio-limoso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Cordone orizzontale speronato
Densità imp.	5600

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Calabria
Uve	Pecorello 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Vendemmia manuale i primi di settembre, decantazione statica a freddo, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, affinamento sempre in acciaio fino a fine gennaio.
Sensazioni	Paglierino brillante, complesso, mediterraneo ed elegante al naso, con note di agrumi, frutta a pasta gialla e toni minerali. Al palato è vibrante, equilibrato e di lunga persistenza

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821