ACQUISTATO IL .....

"Pescanera" Calabria IGT Rosé 2025 2025



Il bel rosato calabrese, fresco e minerale

Non c'è nulla di più piacevole di un aperitivo con gli amici. Specie se nei calici si trova un vino particolare come questo Pescanera, Calabria IGT Rosè, proposto da Ippolito 1845. Nasce, come spesso accade per i prodotti della storica azienda di Cirò, da un vitigno tipico della regione. In questo caso si tratta di un Greco Nero in purezza, proveniente dai vigneti aziendali che si trovano nelle zone costiere più vocate. Vendemmia manuale con accurata selezione dei grappoli, il delicato colore gli deriva da una tecnica di vinificazione molto attenta. Le uve, infatti vengono semplicemente pressate in modo soft, senza alcuna macerazione. Nasce così un rosato caratterizzato da un colore particolarmente luminoso e raffinato. Al naso richiami netti di frutta fresca, in particolare agrumi e fragoline di bosco, e di fiori bianchi. In bocca, invece, è soprattutto fresco, agile, con una piacevole mineralità finale. Basta stapparne una bottiglia e versarne un calice per sentirsi immediatamente in vacanza. Ovviamente tra gli incantevoli vigneti sul mare.

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

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Calabria
Uve	Greco nero 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	le uve delle zone costiere più vocate, dopo la raccolta manuale, vengono pressate sofficemente, senza alcuna macerazione.
Sensazioni	Luminoso, raffinato, dal colore rosa pesca. Frutto che ritorna deciso al naso, insieme a note di agrumi, fragoline di bosco e fiori bianchi. In bocca è fresco, agile, con una piacevole mineralità finale, tipica dei vigneti sul mare.

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