



ACQUISTATO IL

"Colli del Mancuso" Cirò DOC Riserva 2021

2021



La rivincita del Gaglioppo

Tra gli autoctoni calabresi, il Gaglioppo ricopre un ruolo di primo piano. Per molto tempo trascurato, oggi sta finalmente vivendo un periodo di grande spolvero. Merito soprattutto dei bravi produttori della regione che, consci delle sue potenzialità, lo hanno messo al centro di un importante lavoro di valorizzazione. Come Ippolito 1845 che, della valorizzazione del ricco patrimonio ampelografico regionale ha fatto un vanto personale. Nascono così vini come questo Colli del Mancuso, Cirò DOC Riserva, prodotto proprio a partire da uve Gaglioppo in purezza. Le uve, lasciate a maturare in collina fino alla seconda metà di ottobre, vengono accuratamente selezionate al momento della raccolta. La vinificazione ha inizio con una lunga fase di macerazione sulle bucce, grazie alla quale il Gaglioppo cede tutto il suo colore e i suoi aromi migliori al vino. Poi, terminata la fase di vinificazione, si prosegue con una lenta maturazione in botti di rovere per un periodo di non meno di 12 mesi. Questo passaggio dona al vino finito una grande eleganza e un bouquet ancora più ricco, con profumi di marasca, prugna, spezie e vaniglia. In bocca si scopre un rosso di bella struttura, gradevolmente morbido e finemente tannico.

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	Calacareo-argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	alberello
Densità imp.	6000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Calabria
Uve	Gaglioppo 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Le uve, lasciate a maturare in collina fino alla seconda metà di ottobre, sono accuratamente selezionate. Ad una lunga macerazione sulle vinacce segue un affinamento di 12 mesi in botti di rovere, così da esaltare l'eleganza e la morbidezza del vino.
Sensazioni	Rosso rubino di bella vivacità offre eleganti profumi di marasca, prugna, spezie e vaniglia. Il sapore è pieno, morbido, finemente tannico.

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