



ACQUISTATO IL

"Mabilia" Cirò DOC Rosé 2022

2022

La versatilità del Gaglioppo



Svinando

Per fortuna sono ormai lontani i tempi in cui il Gaglioppo, nobile figlio della Calabria, era considerato un vitigno minore dell'enologia italiana. Oggi, per fortuna, grazie alle sue notevoli potenzialità è stato riscoperto e valorizzato al meglio, da bravi produttori appassionati che ne hanno fatto una delle varietà più apprezzate dell'enologia calabrese. Tra i suoi "plus" c'è senza alcun dubbio la grande versatilità che rende il Gaglioppo adatto a diversi stili di vinificazione. Anche in rosa, come ben dimostra questo Mabilia, Cirò DOC Rosé, Gaglioppo al 100%, proposto da Ippolito 1845. E' prodotto a partire dalle uve raccolte a piena maturazione nelle zone pianeggianti più vocate. Dopo una veloce macerazione sulle bucce e una attenta vinificazione a temperatura controllata, prima dell'imbottigliamento questo rosato affina solo in acciaio. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosa tenue, elegante e delicato. Al naso affascina con fragranti note che richiamano la frutta dolce, come il melone e il pompelmo rosa. In bocca è fresco, sapido e dotato di un bel equilibrio tra tutte le sue componenti. La grande persistenza fa di questo rosato calabrese un vino estremamente versatile, anche in termini di abbinamento. Ottimo come aperitivo, si sposa magnificamente con piatti a base di pesce o di carne dal sapore delicato.

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	Rosato Fermo
Provenienza	Calabria
Uve	Gaglioppo 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	le migliori uve delle zone pianeggianti più vocate macerano per poche ore a temperatura controllata. La decantazione statica a freddo ed una temperatura a 16 gradi esaltano il potenziale aromatico del vitigno.
Sensazioni	rosa tenue, elegante, delicato. Con fragranti note di melone, pompelmo e viola, in bocca è fresco, sapido, equilibrato e di buona 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