ACQUISTATO IL .....

"Mare Chiaro" Cirò DOC Bianco 2022 2022

Il bianco calabrese che ci fa sentire in vacanza



Il nome, per gli appassionati di musica italiana d'autore, richiama lontane estati spensierate. Del resto questo Mare Chiaro, Cirò DOC proposto qui da Ippolito 1845, è il vino perfetto per farci sentire già in vacanza, indipendentemente dalla data segnata dal calendario. Mare Chiaro, uve Greco Bianco in purezza, è il vino da tenere sempre in fresco, nella speranza che venga presto l'occasione giusta per stapparlo e gustarlo. Nasce da un blend di uve vendemmiate in due diverse fasi. Questa particolare tecnica viene utilizzata per esaltare al meglio tutte le caratteristiche del vitigno. La freschezza e i profumi, in particolare, con la prima raccolta. La struttura e il corpo, con la seconda. Per l'affinamento, sono invece sufficienti quattro mesi in acciaio. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso è intenso e persistente, con sentori di frutta tropicale dolce, pera, pesca e fiori bianchi. In bocca, invece, si rivela subito molto fresco, con una piacevole nota marina finale. Buono come aperitivo al posto della classica bollicina, questo bianco calabrese sa accompagnare con soddisfazione primi e secondi piatti a base di pesce. Ottimo con una bella grigliata o un fritto di paranza.

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	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Calabria
Uve	Greco bianco 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Nasce dal blend di uve vendemmiate in 2 diverse fasi, al fine di esaltare freschezza e profumi con la prima raccolta e struttura con la seconda. Segue un affinamento di 4 mesi in acciaio.
Sensazioni	Cristallino di colore giallo paglierino, è intenso e persistente all'aroma, con sentori di frutta tropicale, pera, pesca e fiori bianchi. Al gusto è fresco, mediterraneo, con una piacevole nota marina finale.

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