



IPPOLITO

1845



PECORELLO

Calabria

Indicazione Geografica Tipica

Da uve Pecorello, antico vitigno autoctono di Calabria da riscoprire e valorizzare. Per noi Ippolito orgoglio di un'appassionata ricerca.

Vitigno: Pecorello.

Grado alcolico: 13%.

Tecnica di produzione: 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.

Caratteristiche: 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.

Consigli: perfetto con i piatti a base di pesce della cucina Mediterranea.

Temperatura di servizio ideale: 12° C (55° F).

Made from Pecorello grapes, an ancient grape variety of Calabria to be rediscovered and appreciated. For us at Ippolito, it is the pride of a passionate research.

Grapes variety: Pecorello.

Alcohol: 13% by vol.

Production technique: manual harvest in early September, cold settling, fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature, aging in stainless until the end of January.

Characteristics: bright straw in color, complex, Mediterranean and elegant on the nose, with notes of citrus, yellow-fleshed fruit and mineral tones. The palate is vibrant, balanced and persistent.

Suggestions: perfect with fish dishes of Mediterranean cuisine.

Ideal serving temperature: 12° C (55° F).