



RIPE DEL FALCO

Cirò Rosso Classico Superiore Riserva

Denominazione di Origine Controllata

Potente, elegante, longevo, Ripe del Falco è l'espressione della lunga tradizione vitivinicola della famiglia Ippolito. Selezione in vigna del miglior Gaglioppo, cure di cantina ed una lunga attesa, ci regalano un vino di grande fascino, austero e avvolgente.

Vitigno: Gaglioppo (100%), da un vigneto di oltre 40 anni.

Grado alcolico: 15% Vol.

Filosofia del vino: ogni annata è un piccolo passo nell'evoluzione della tecnica enologica. Ripe del Falco, preziosa selezione delle annate memorabili, racchiude in un bicchiere la storia dei nostri vini.

Caratteristiche: di colore rubino con riflessi granati dovuti al sapiente invecchiamento; profumi di grande complessità ed intensità, petali di rosa appassiti, cenni di sottobosco, liquirizia, cuoio, tabacco, spezie. In bocca è intenso, caldo, sapido, tannini finissimi e finale molto persistente.

Consigli: eccellente con carni brasate, selvaggina e formaggi di lunga stagionatura. Ideale anche come vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 18° C (65° F).

Powerful, elegant and long-lived, Ripe del Falco is expression of Ippolito family's long wine tradition. Selection in the vineyards of the best Gaglioppo grapes, care in the winery and a long wait give to us a charming, austere and intriguing wine.

Grapes variety: Gaglioppo (100%), from a vineyards more than 40 years old.

Alcohol: 15% by Vol.

Wine philosophy: any vintage is a small step towards the oenological technical evolution. Ripe del Falco, a precious selection of unforgettable vintages, contains in a glass, our wine's story.

Characteristics: ruby red color with garnet hues due to the wise ageing. Perfumes of great complexity and intensity, dried rose petals in color, hints of wild berries, licorice, leather, tobacco, spices. The taste is intense, warm, savory, very fine tannins and a very persistent final.

Suggestions: excellent with braised meat, game and mature cheese. Ideal also as meditation wine.

Ideal serving temperature: 18° C (65° F).