



IPPOLITO PECORELLO CALABRIA BIANCO IGT 2025 | 0,75 l

CHARAKTER

Hergestellt aus Pecorello-Trauben, einer alten Rebsorte aus Kalabrien, die wiederentdeckt und geschätzt werden muss. Für uns bei Ippolito, ist es der Stolz einer leidenschaftlichen Forschung. Handlese Anfang September, kalte Absetzen, Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, Alterung in rostfreiem bis Ende Januar. Hell strohgelb, komplex, mediterran und elegant in der Nase, mit Noten von Zitrusfrüchten, gelbfleischigen Früchten und mineralischen Tönen. Am Gaumen ist er lebhaft, ausgewogen und anhaltend.

FARBNUANCE

Leuchtendes Strohgelb

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Calabria

GESCHMACK

Trocken

REBSORTE(N)

Pecorello 100%

SERVIERVORSCHLAG

Mediterrane Küche,
Gerichte mit Fisch

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

13 %

AUSBAU

Stahltank

TRINKTEMPERATUR

12 °C

MARKE | PRODUZENT

Ippolito

Cantine Vincenzo Ippolito S.R.L. Agricola
Cirò Marina (KR) - Italia

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 30799

Artikelnummer	30799
Inhalt VKE	0,75 l
VKE Maße	8 x 8 x 30
VKE Gewicht brutto	1,254
GTIN/EAN VKE	8000394012100
GTIN/EAN VPE	18000394012107

Zollpos.	22042179
Inhalt VPE	6
VPE Maße	17,5 x 26 x 31
VPE Gewicht brutto	8
VPE/Lage	20
VPE/Pal.	100