

**IPPOLITO PECORELLO
CALABRIA BIANCO IGT
1,5L**

2024 | 1,5 l
CHARAKTÉR

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, kaltes Absetzen, Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, Reifung in Edelstahl bis Ende Januar. Helles Strohgelb, komplex, mediterran und elegant in der Nase, mit Noten von Zitrusfrüchten, gelbfleischigen Früchten und mineralischen Anklängen. Am Gaumen ist er lebhaft, ausgewogen und anhaltend.

FARBNUANCE

Leuchtendes Strohgelb

GESCHMACK

Trocken

SERVIERVORSCHLAG

Mediterrane Küche,
Gerichte mit Fisch

AUSBAU

Stahltank

MARKE | PRODUZENT

Ippolito

**HERKUNFTSLAND,
ANBAUGEBIET**

Italien, Calabria

REBSORTE(N)

Pecorello 100%

**ALKOHOL |
RESTZUCKER | SÄURE ***

13 % vol

TRINKTEMPERATUR

12 °C

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. 30824