

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

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Calabria

GESCHMACK

Trocken

REBSORTE(N)

Pecorello 100%

SERVIERVORSCHLAG

Mediterrane Küche,
Gerichte mit Fisch

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

13 % vol

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. 30824

Artikelnummer	30824
Inhalt VKE	1,5 l
VKE Maße	10,4 x 10,4 x 34,7
VKE Gewicht brutto	2,404
GTIN/EAN VKE	8000394022901
GTIN/EAN VPE	18000394022908

Zollpos.	22042179
Inhalt VPE	4
VPE Maße	32,5 x 32,5 x 38
VPE Gewicht brutto	10,028
VPE/Lage	6
VPE/Pal.	24