

**IPPOLITO PECORELLO CALABRIA
BIANCO IGT 1,5L**
2024 | 1,5 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, 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