

TERRE DI COSENZA DOP POLLINO BIANCO



Altimetria vigneto: 500 m. s.l.m
Vitigno: Montonico 100%
Anno d'impianto vigneto: 2002
Terreno: medio impasto con forte presenza di ferro e magnesio
Conduzione Agronomica: Biologica con inerbimento
Resa: 50 quintali per ettaro
Piante per ettaro: 5.000
Epoca di Vendemmia: ultima decade di settembre
Raccolta: manuale in cassette di piccole dimensioni nelle prime ore del mattino

Vinificazione: fermentazione a basse temperature con protezione dalle ossidazioni e senza utilizzo di lieviti selezionati

FERROCINTO®
VINI E SPUMANTE DEL POLLINO



MARE CHIARO

Cirò Bianco

Denominazione di Origine Controllata

Ottenuto dal miglior Greco Bianco, millenario vitigno calabrese, coltivato a ridosso dello Ionio. Un tributo al nostro meraviglioso mare di Cirò.

Vitigni: Greco Bianco.

Grado alcolico: 13% Vol.

Annata: 2018.

Tecnica di produzione: nasce dal blend di uve vendemmiate in 2 diverse fasi, al fine di esaltare freschezza e profumi con la prima raccolta e struttura con la seconda. Segue un affinamento di 4 mesi in acciaio.

Caratteristiche: cristallino, è intenso e persistente all'aroma, con sentori di frutta tropicale, pera, pesca e fiori bianchi. Al gusto è fresco, mediterraneo, con una piacevole nota marina finale.

Consigli: eccellente con sushi, pasta, grigliate pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio ideale: 12° C (54° F).

A wine obtained through the vinification of Greco Bianco, an ancient native grape grown near the Ionian coast. A tribute to our wonderful sea of Cirò.

Grapes variety: Greco Bianco.

Alcohol: 13% by Vol.

Vintage: 2018.

Production technique: it comes from the blend of grapes harvested in 2 different steps, in order to enhance the freshness and the aroma by the first harvest, structure by the second one. It's aged for 4 months in steel tanks.

Characteristics: crystalline, it comprises an intense, persistent aroma of ripe tropical fruit, pear, peach and white flowers. The taste is fresh and Mediterranean with a pleasantly saline finish.

Suggestions: excellent with raw fish, pasta, grilled fish and white meats.

Ideal serving temperature: 12° C (54° F).



IPPOLITO

1845



PECORELLO

Calabria

Indicazione Geografica Tipica

Da uve Pecorello, antico vitigno autoctono di Calabria da riscoprire e valorizzare. Per noi Ippolito orgoglio di un'appassionata ricerca.

Vitigno: Pecorello.

Grado alcolico: 13%.

Tecnica di produzione: vendemmia manuale i primi di settembre, decantazione statica a freddo, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, affinamento sempre in acciaio fino a fine gennaio.

Caratteristiche: paglierino brillante, complesso, mediterraneo ed elegante al naso, con note di agrumi, frutta a pasta gialla e toni minerali. Al palato è vibrante, equilibrato e di lunga persistenza.

Consigli: perfetto con i piatti a base di pesce della cucina Mediterranea.

Temperatura di servizio ideale: 12° C (55° F).

Made from Pecorello grapes, an ancient grape variety of Calabria to be rediscovered and appreciated. For us at Ippolito, it is the pride of a passionate research.

Grapes variety: Pecorello.

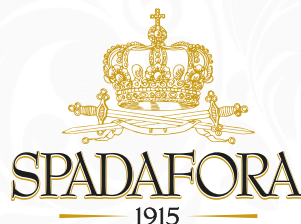
Alcohol: 13% by vol.

Production technique: manual harvest in early September, cold settling, fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature, aging in stainless until the end of January.

Characteristics: bright straw in color, complex, Mediterranean and elegant on the nose, with notes of citrus, yellow-fleshed fruit and mineral tones. The palate is vibrant, balanced and persistent.

Suggestions: perfect with fish dishes of Mediterranean cuisine.

Ideal serving temperature: 12° C (55° F).



LUNAPIENA ORO

Il nome Lunapiena vuole enfatizzare la nostra scelta di voler raccogliere e vinificare l'uva destinata alla produzione di questa etichetta, durante le ore notturne, quando la temperatura è più mite, in modo da preservare dalle alte temperature estive, le sostanze aromatiche e polifenoliche, volatili, che ne caratterizzano il profilo aromatico.

Il Lunapiena Oro si differenzia dal Lunapiena "nature" per una equilibrata evoluzione in barrique, che di fatto lo rende più esclusivo e particolare rispetto al "fratello minore".

Classificazione: Terre di Cosenza D.O.P. sottozona DONNICI;

Tipologia: bianco barricato;

Bottiglie Prodotte: 3.000

Territorio: ampia zona collinare compresa tra i 300 ed i 400 mt. di altezza slm, delimitata dai fiumi Crati a nord e Savuto a sud;

Vitigni: tipici della zona, quali Greco, Mantónico e Malvasia;

Metodo di Coltivazione: tradizionalmente ad alberello;

Periodo di Vendemmia: le uve vengono raccolte solitamente da metà a fine settembre, al chiaro di luna, quando la calura del giorno lascia spazio al fresco della notte, in modo da esaltarne le caratteristiche;

Vinificazione: avviene anch'essa di notte, pressatura soffice delle uve e successiva vinificazione in bianco;

Fermentazione: in acciaio con temperature controllate;

Affinamento: prima in acciaio per tre mesi, poi in barrique per sei mesi ed infine tre mesi in bottiglia;

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: giallo dorato intenso con riflessi ramato in evoluzione, dovuti al giudizioso passaggio in barrique;

Profumo: complesso, l'aroma fruttato si fonde con una leggera speziatura, solo accennata la nota tostata;

Sapore: è un vino di buona acidità, morbido, fine ed elegante, lunga persistenza, bilanciata da un delicato retrogusto amarognolo;

Abbinamenti Gastronomici: il Lunapiena Oro è un vino la cui complessità gustolattiva, rende l'abbinamento del tutto personale, ottimo finepasto abbinato a formaggi erborinati;

Temperatura di Servizio: consigliata 10-12 °C.

Gradazione Alcolica: 13,5% vol.

Premi e Riconoscimenti: ampiamente attenzionato da tutte le maggiori guide di settore (*Gambero Rosso, Vini Buoni d'Italia, Luca Maroni, Paolo Massobrio, Vitae AIS, Bibenda FIS, Veronelli*) con valutazioni lusinghiere.