



IPPOLITO 1845

RES DEI

Cirò Bianco

Denominazione di Origine Controllata

È un vino ottenuto dal Greco Bianco, millenario vitigno calabrese, coltivato a ridosso del mar Jonio. Un omaggio ad una leggenda che vuole il Cirò "vino degli dei".

Vitigni: Greco Bianco.

Grado alcolico: 13% Vol.

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.

Caratteristiche: giallo paglierino con riflessi verdognoli, è intenso e persistente all'aroma, con sentori di frutta tropicale, pera, pesca e fiori bianchi. Al gusto è fresco, mediterraneo, con una piacevole mineralità nel finale.

Consigli: eccellente con grigliate di pesce e carni bianche.

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



A wine obtained through the vinification of Greco Bianco, an ancient native grape grown near the Ionian sea. Cirò, legend has it, is the "wine of the gods".

Grapes variety: Greco Bianco.

Alcohol: 13% by Vol.

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.

Characteristics: bright straw-yellow with pale green reflections, it comprises an intense, persistent aroma of ripe tropical fruit, pear, peach and white flowers. The taste is fresh and Mediterranean with a charming mineral finish.

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

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