



IPPOLITO

1845

*A wine, a story.*



“

Caro Signor Ippolito,  
...nell'aprire la prima bottiglia il colore,  
l'aroma e il gusto del suo vino mi hanno  
riportato all'odore antico della Calabria, ad  
una sua preziosa tinta damaschina, ad un  
rapporto fra natura e storia, fra terra ed  
arte, fra vigna e frangente marino, fra  
pioggia e cielo, fra sole e grappolo, fra  
coltivatore e frutto, fra canti di tagliatrici e  
rivociare di ardite sollecitazioni di  
vendemmiatori. Il suo Cirò insomma,  
riassume nella sua forza, nella sua densità,  
nel suo profumo, nella sua fattura, la terra  
natale. Lei, signor Ippolito, è un  
ambasciatore del Cirò, e si dice Cirò per  
significare Calabria...

”

*Leonida Repaci*

Roma, 3 Novembre 1964



**Era il 1845** quando Vincenzo Ippolito impresse le proprie iniziali sul casolare di campagna nella marina di Cirò tra vigneti, uliveti ed aranceti.

In un'agricoltura molto variegata, la vite inizia ad avere un ruolo importante, benché il consumo del vino fosse prettamente locale.

***It was 1845** when Vincenzo Ippolito engraved his initials on the country house that was nestled between vineyards, olive ochards and orange groves in the seaside of Cirò. Viticulture came to prominence over the other forms of agriculture of the area, although the consumption of the wine produced was strictly local at that time.*



**Dopo la prima Guerra Mondiale**, Don Vincenzo Ippolito, persona audace ed ambiziosa, riprese l'attività iniziata dal nonno, trovando nella viticoltura e nel territorio di Cirò, un progetto da coltivare e portare avanti con determinazione. Nasce così la prima cantina moderna a Cirò, con le vasche sotterranee in pietra utilizzate sia in vinificazione, per i primi brevi rimontaggi, sia in fase di affinamento.



*After the First World War, Don Vincenzo Ippolito, a bold and ambitious person, resumed the efforts started by his grandfather, finding in viticulture and in the territory of Cirò, a project to nurture and carry on with determination. Thus was born the first modern winery in Cirò, with the underground stone basins used both for vinification for the first short pumpovers and for aging.*

**Anni '60.** In vigna, sotto la guida dei fratelli Antonio e Salvatore Ippolito, iniziano i primi approcci ad un'agricoltura moderna, orientata alla meccanizzazione senza perdere di vista la qualità. Cominciano i primi avvicinamenti ai mercati esteri, Germania e Stati Uniti in primis. A Cirò nel 1969 viene redatto il primo disciplinare di produzione, individuando nel Gaglioppo e nel Greco Bianco i vitigni per ottenere il Cirò Rosso, Rosè e Bianco. L'azienda Ippolito è tra le maggiori artefici di questo passo epocale.



*60's. In the vineyard, under the direction of brothers Antonio and Salvatore Ippolito, the first attempts at modern agriculture, geared towards mechanization without losing sight of quality, began. The first approaches to foreign markets began, with Germany and United States in the first place. In Cirò, in 1969, the first production regulations were drawn up, selecting Gaglioppo and Greco Bianco as the grapes for the productions of Cirò Rosso, Rosè and Bianco. Ippolito was one of the prime movers and major authors of this historic moment.*



Arrivano i primi importanti riconoscimenti nazionali ed esteri. Il mercato cresce e diventa sempre più esigente. Da qui la decisione di affiancare ai tre vini d'annata ed al Cirò Riserva di 10 anni, una nuova Riserva. Nasce il Colli del Mancuso Cirò Riserva: primo "Cru" di Calabria. È il 1989.



*The first important national and foreign awards began to arrive and the market grew, becoming increasingly demanding. Hence the decision to add a new reserve to the three vintage wines and the Cirò Riserva which was aged a full 10 years. Colli del Mancuso Cirò Riserva was born: the first "Cru" from Calabria. It was 1989.*

**Oggi.** L'azienda vanta 15 etichette presenti in 4 continenti. La valorizzazione dei propri vitigni autoctoni, la tutela del territorio, il rispetto delle tradizioni, della natura e della sua biodiversità sono i punti cardini di una storia d'amore nata oltre 170 anni fa e destinata a durare per le generazioni future.

**Today.** *The firm features 15 different wine labels on 4 continents. Its guiding principles, that were born over 170 years ago are to promote the appreciation of its native vines, to safeguard the territory, to respect the traditions, nature and biodiversity of its native land. With the 5th generation at the helm, this is destined to continue for generations to come.*



Paolo, Vincenzo, "Gemma" e Gianluca Ippolito.







Calabria



*Tyrrhenian Sea*

*Lamezia Terme*

*Tropea*

**Cirò**

*Ionian Sea*



**IPPOLITO**

*1845*



La superficie vitata dell'azienda è formata da tre tenute situate nel cuore della D.O.C. Cirò: Mancuso, Feudo e Difesa Piana, per un'estensione complessiva di circa **100 ettari**. Il sistema di allevamento adottato è prevalentemente il cordone speronato orizzontale, una piccola parte ad alberello. Le rese variano tra i 50 e gli 80 quintali ad ettaro, con una produzione per vite di 1-1,5 kg. Le più importanti operazioni in vigna sono svolte rigorosamente a mano. Le lavorazioni del terreno ridotte per limitare erosioni e salvare la biodiversità, la conduzione è in **agricoltura biologica**. I vitigni coltivati sono solo autoctoni, vero patrimonio di Calabria: **Gaglioppo, Greco Bianco, Calabrese, Pecorello, Greco Nero** ed altri ancora...





*The farm's vineyard area consists of three estates located in the heart of the D.O.C. Cirò: Mancuso, Feudo and Difesa Piana, for a total area of roughly **100 hectares**. The vine training system adopted is mainly the horizontal spurred cordon, a small part is "alberello". The yields vary between 50 and 80 quintals per hectare, with a production per vine of 1-1.5 kg. The most important operations in the vineyard are carried out strictly by hand. The land is worked by means of **organic farming methods** with the objective to limit erosion and to save biodiversity. The vines grown are only autochthonous, the true heritage of Calabria: **Gaglioppo, Greco Bianco, Calabrese, Pecorello, Greco Nero** and others...*



**Tenuta Mancuso, Cirò, 350 m s.l.m.**



*Mancuso Estate, Cirò, 350 mt a.s.l.*





1845  
IPPOLITO



# RIVADIVA

BLANC DE BLANCS  
Spumante Bianco Brut

Rivadiva, un nome volutamente retrò per celebrare la storia e il fascino della nostra costa, caratterizzata da preziosi vigneti sul mare, dove sole e brezza marina creano un connubio perfetto per la produzione di vini freschi, fini ed eleganti.

**Vitigni:** Greco bianco (70%), Pecorello (30%).

**Caratteristiche:** color oro luminoso, perlage fine e persistente, al naso spiccano intense ed eleganti nuance di pesca bianca, mela verde, cedro con cenni di fiori d'acacia . In bocca è fresco, energetico, piacevolmente agrumato con una vivace mineralità finale.

**Tecnica di produzione:** pressatura soffice delle uve. Seconda fermentazione in autoclave come da metodo Charmat.

**Consigli:** ideale come aperitivo, si abbina a delicati piatti di pesci e crostacei, ottimo anche con la pasticceria secca.

*Rivadiva, a deliberately retro name to celebrate the history and charm of our coast, characterized by precious vineyards by the sea, where sun and sea breeze create a perfect combination for the production of fresh, fine and elegant wines.*

**Grapes variety:** Greco bianco (70%), Pecorello (30%).

**Characteristics:** bright gold color, fine and persistent perlage, intense and elegant nuances of white peach, green apple, cedar stand out on the nose with hints of acacia flowers. In the mouth it is fresh, energetic, pleasantly citrusy with a lively final minerality.

**Production technique:** soft pressing of the grapes. Second fermentation in autoclave as per the Charmat method.

**Suggestions:** ideal as an aperitif, it goes well with delicate fish and shellfish dishes, also excellent with dry pastries.



MARE  
CHIARO

CIRÒ

BIANCO



IPPOLITO

1995

# 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.

**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 di pesce e carni bianche.

*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.

**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.




  
Pecorello

CALABRIA

*Indicazione Geografica Tipica*

BIANCO

  
IPPOLITO

1993

# Pecorello

## Calabria Bianco

Indicazione Geografica Tipica

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

**Vitigni:** Pecorello.

**Grado alcolico:** 13% Vol.

**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.

*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, 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.



MABILIA

CIRÒ

*Denominazione di Origine Controllata*

ROSE

IPPOLITO

1877

# MABILIA

Cirò Rosé

Denominazione di Origine Controllata

Dal Gaglioppo, il più antico vitigno autoctono di Calabria, nasce Mabilia, un omaggio alla principessa normanna vissuta nelle terre del Cirò nell'XI secolo.

**Vitigni:** Gaglioppo.

**Grado alcolico:** 13% Vol.

**Tecnica di produzione:** le migliori uve delle zone pianeggianti più vocate macerano per poche ore a temperatura controllata. La decantazione statica a freddo ed una fermentazione a 16° C esaltano il potenziale aromatico del vitigno.

**Caratteristiche:** rosa tenue, elegante, delicato. Con fragranti note di melone, pompelmo e viola, in bocca è fresco, sapido, equilibrato e di buona persistenza.

**Consigli:** da gustare con carni bianche, primi piatti, zuppe di pesce.

*From Gaglioppo, the most ancient native grape of Calabria, Mabilia is born, a tribute to the Normann princess who lived in the Cirò area in the 11<sup>th</sup> century.*

**Grapes variety:** Gaglioppo.

**Alcohol:** 13% by Vol.

**Production technique:** *the best hand-harvested grapes selected from the finest vineyards undergo maceration on the skins for few hours at a controlled temperature. A cold clarification and a fermentation at 16° C enhance the varietal aroma.*

**Characteristics:** *pale pink, elegant, delicate. With fragrant notes of melon, grapefruit and violet. The taste is fresh, savoury and long-lasting taste.*

**Suggestions:** *a perfect match with white meat, main dishes, fish-soups.*



Pescañera



Pescañera



IPPOLITO

1977



# Pescanera

## Calabria Rosé

Indicazione Geografica Tipica

Dal Greco Nero, vitigno autoctono di Calabria, interpretato in rosé, un vino elegante, sensuale, mediterraneo.

**Vitigni:** Greco Nero.

**Grado alcolico:** 13% Vol.

**Tecnica di produzione:** le uve delle zone costiere più vocate, dopo la raccolta manuale, vengono pressate sofficemente, senza alcuna macerazione.

**Caratteristiche:** luminoso, raffinato, dal colore rosa pesca. Frutto che ritorna deciso al naso, insieme a note di agrumi, fragoline di bosco e fiori bianchi. In bocca è fresco, agile, con una piacevole mineralità finale, tipica dei vigneti sul mare.

**Consigli:** rosé di grande convivialità, ottimo come aperitivo, da provare con crudité di pesce, primi piatti semplici. Eccellente anche con le fragole.

*From Greco Nero, a local grape from Calabria, played in rosé, an elegant, sensual, Mediterranean wine.*

**Grapes variety:** Greco Nero.

**Alcohol:** 13% by Vol.

**Production technique:** the grapes from the best vineyards on the coast, after manual harvesting, are softly pressed without any maceration.

**Characteristics:** bright, refined, peach colour. Fruit that comes back to the nose, along with citrus notes, wild strawberries and white flowers. In the mouth it is fresh, light, with a pleasant final minerality, typical of the vineyards on the sea.

**Suggestions:** rosé of great conviviality, very good as an aperitif, to pair with fish crudité, simple first courses. Excellent also with strawberries.



LIBER  
PATER

CIRÒ

*Denominazione di Origine Controllata*  
ROSSO CLASSICO SUPERIORE



IPPOLITO  
1895

# LIBER PATER

**Cirò Rosso Classico Superiore**  
Denominazione di Origine Controllata

Potenza ed eleganza del Gaglioppo, vitigno autoctono di Calabria, trovano concreta espressione in Liber Pater, dio italico del vino e della vigna, venerato nelle nostre terre.

**Vitigni:** Gaglioppo.

**Grado alcolico:** 14% Vol.

**Tecnica di produzione:** ad un'accurata selezione delle uve in vigna, segue una lunga macerazione sulle vinacce ed un attento affinamento di 8 mesi in barriques di rovere francese.

**Caratteristiche:** rosso rubino con riflessi viola, al naso spiccano complessi sentori di frutta rossa, viola e note speziate. Al gusto mostra buona struttura e notevole personalità.

**Consigli:** rosso di corpo, si sposa ottimamente con carni rosse, primi piatti ben conditi e formaggi stagionati.

*The authority and elegance of Gaglioppo, ancient and native grapes of Calabria, find their real expression in Liber Pater, a tribute to the Italic god of wine and vineyard.*

**Grapes variety:** Gaglioppo.

**Alcohol:** 14% by Vol.

**Production technique:** a careful grapes selection is followed by a long maceration on the skins and then by a terse refinement in French oak barrels for 8 months.

**Characteristics:** ruby red in colour with light purple hues, complex aromas of wild berries, violets, spices and a soft note of oak provided by barrique ageing. It is a full-bodied, rich and velvety wine.

**Suggestions:** delightful with beef, well seasoned main dishes and mature cheeses.



CALABRISE

CALABRIA

*Antiquaria Sangiovese Spina*

ROSSO



IPPOLITO

1965

# CALABRISE

## Calabria Rosso

Indicazione Geografica Tipica

Dopo un periodo di sperimentazione sul Calabrese, antico vitigno autoctono originario della Calabria meridionale, nasce Calabrise, testimone della nostra attitudine a riscoprire e valorizzare il patrimonio ampelografico regionale. Un omaggio alla nostra terra ed alla sua gente.

**Vitigni:** Calabrese.

**Grado alcolico:** 14% Vol.

**Tecnica di produzione:** ad una macerazione di 14 giorni, seguono solo 7 mesi di affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento, così da preservare intatta la fragranza del frutto.

**Caratteristiche:** rosso cupo con riflessi violacei, al naso presenta sentori di frutta rossa, prugna e pepe nero. In bocca è polposo, solare, dai tannini morbidi e carezzevoli.

**Consigli:** ideale con tutti i piatti della cucina mediterranea.

*This wine was born after a period of experimentation on Calabrese, ancient and native grapes of Southern Calabria. It is witness of our attitude to discover and enhance our regional ampelographic heritage. A gift to our land and its people.*

**Grapes variety:** Calabrese.

**Alcohol:** 14% by Vol.

**Production technique:** a long maceration on the skins. After just 7 months in stainless steel tanks, we bottle the wine, preserving intact the original grapes' fruitiness.

**Characteristics:** dark red with bright purple hues, the nose boasts complex aromas of red fruits, black cherries, plums and black pepper. The taste is fresh, pulpy and solar with very smooth and caressing tannins.

**Suggestions:** ideal with all the typical Mediterranean dishes.



I MORI

CALABRIA

*Indicazione Geografica Tipica*

ROSSO



IPPOLITO

1845

# I MORI

## Calabria Rosso

Indicazione Geografica Tipica

La vigoria del vitigno principe di Calabria, il Gaglioppo, e la complessità del grande bordolese, il Cabernet Sauvignon, si fondono per dar vita a I Mori.

**Vitigni:** Gaglioppo (70%), Cabernet Sauvignon (30%).

**Grado alcolico:** 14% Vol.

**Tecnica di produzione:** le uve raccolte nella seconda decade di ottobre, vengono vinificate tradizionalmente. Un affinamento di 12 mesi in barriques ne ingentilisce la vigoria dei tannini.

**Caratteristiche:** rubino intenso con note violacee, al naso spiccano frutti rossi maturi su fondi di spezie, vaniglia e note balsamiche. Di grande struttura, in bocca è morbido, caldo e ben equilibrato.

**Consigli:** da abbinare con primi piatti ben conditi, arrosti e formaggi stagionati.

*I Mori is a successful blend between the most ancient native grapes in Calabria, Gaglioppo, and the great Bordeaux grapes, Cabernet Sauvignon.*

**Grapes variety:** Gaglioppo (70%), Cabernet Sauvignon (30%).

**Alcohol:** 14% by Vol.

**Production technique:** *the grapes, hand harvested in the middle of October, undergo a long maceration into thermo-controlled stainless steel tanks. The ageing in French oak barrels for 12 months refines the tannins exuberance and enhances the aromatic complexity.*

**Characteristics:** *ruby red with violet hues, it boasts ripe red fruits aroma combined with spices, vanilla and balsamic notes. Great structure, concentrated, the taste is full, fresh and well balanced.*

**Suggestions:** *delightful with tasty pasta, roast and mature cheeses.*



Colli del Cirò

Colli del Mancuso

www.ippolito.it

Riserva

IPPOLITO  
1848



# Colli del Mancuso

## Cirò Rosso Classico Superiore

Denominazione di Origine Controllata  
RISERVA

Dal più antico vitigno di Calabria, il Gaglioppo, coltivato nei vigneti collinari a base resa della tenuta Mancuso, nasce questa Riserva. Prima annata: 1989.

**Vitigni:** Gaglioppo.

**Grado alcolico:** 14,5%.

**Tecnica di produzione:** le uve vengono lasciate a maturare in collina fino alla seconda metà di Ottobre. Ad una lunga macerazione segue un affinamento di 12 mesi in tonneaux, così da esaltare l'eleganza e la morbidezza del vino.

**Caratteristiche:** rosso rubino di bella vivacità, spiccano eleganti profumi di marasca, prugna, spezie e vaniglia. Il sapore è pieno, morbido, finemente tannico.

**Consigli:** rosso di grande prestigio si abbina con selvaggina, arrostiti e brasati.

*A single vineyard wine from Gaglioppo, the most ancient and noble vineyard of Calabria, exclusively cultivated in Mancuso estate, luscious and fertile hills located at the heart of Cirò area.*

**Grapes variety:** Gaglioppo.

**Alcohol:** 14,5% by Vol.

**Production technique:** *the grapes, left to mature on the hills until the second half of October, are carefully selected. It follows long maceration on the skins and ageing in oak barrels for 12 months in order to achieve an elegant and smooth wine.*

**Characteristics:** *ruby red in color, it boasts elegant perfumes of wild cherry and plums, with subtle notes of spices and vanilla. The flavor is full, smooth and delicately tannic.*

**Suggestions:** *this highly prestigious is excellent with game, roast and braised meat.*



160  
ANNI

160  
ANNI

160  
ANNI

IPPOLITO  
1845

# 160 ANNI

## Calabria Rosso Indicazione Geografica Tipica

Celebrazione alla nostra storia, impegno e passione. La grandezza del Gaglioppo insieme al nostro desiderio di innovare di continuo hanno dato origine ad un vino unico e di incredibile fascino.

**Vitigni:** Gaglioppo.

**Grado alcolico:** 14,5% Vol.

**Tecnica di produzione:** nasce dal sapiente assemblage di uve vinificate tradizionalmente ed uve lasciate ad appassire su graticci fino a fine Ottobre. Segue affinamento in rovere per oltre un anno.

**Caratteristiche:** di colore rubino carico esprime suadenti profumi di sottobosco, viola, uva passa e spezie dolci. Vino complesso, di grande struttura, intrigante rotondità e lunga piacevolezza.

**Consigli:** ideale con brasati, selvaggina e formaggi stagionati. Delizioso anche dopo cena.

*A celebration of our history, commitment and passion. The greatness of Gaglioppo together to our wish of innovating continuously originated a unique wine of incredible charm.*

**Grapes variety:** Gaglioppo.

**Alcohol:** 14,5% by Vol.

**Production technique:** *it is the achievement of a wise assemblage of grapes traditionally vinified and a small quantity of grapes dried on mats until the end of October. It follows an ageing in oak barrels for more than one year.*

**Characteristics:** *ruby colored, it boasts fragrant aromatics of berries, violets, raisins and sweet spice. A complex wine of great structure, with intriguing roundness and a pleasantly persistent finish.*

**Suggestions:** *ideal with braised meat, game and mature cheeses. Delicious also for after dinner conversation.*



Ripe del Falco

Cirò Riserva  
2013



IPPOLITO  
1949

IPPOLITO

# Ripe del Falco

## Cirò Rosso Classico Superiore

Denominazione di Origine Controllata  
RISERVA

Potente, elegante, longevo, Ripe del Falco è l'espressione della lunga tradizione vitivinicola della famiglia Ippolito. Selezione in vigna dei migliori Gaglioppo, cure di cantina ed una lunga attesa, ci regalano un vino di grande fascino, austero e avvolgente.

**Vitigni:** Gaglioppo, da un vigneto di oltre 40 anni.

**Grado alcolico:** 15% Vol.

**Filosofia del vino:** ogni annata è un piccolo passo nell'evoluzione della tecnica enologica. Ripe del Falco, preziosa selezione delle annate memorabili, racchiude in un bicchiere la storia dei nostri vini.

**Caratteristiche:** di colore rubino con riflessi granati dovuti al sapiente invecchiamento; profumi di grande complessità ed intensità, petali di rosa appassiti, cenni di sottobosco, liquirizia, cuoio, tabacco, spezie. In bocca è intenso, caldo, sapido, tannini finissimi e finale molto persistente.

**Consigli:** eccellente con carni brasate, selvaggina e formaggi di lunga stagionatura. Ideale anche come vino da meditazione.

*Powerful, elegant and long-lived, Ripe del Falco is expression of Ippolito family's long wine tradition. Selection in the vineyards of the best Gaglioppo grapes, care in the winery and a long wait give to us a charming, austere and intriguing wine.*

**Grapes variety:** Gaglioppo, from a vineyards more than 40 years old.

**Alcohol:** 15% by Vol.

**Wine philosophy:** any vintage is a small step towards the oenological technical evolution. Ripe del Falco, a precious selection of unforgettable vintages, contains in a glass, our wine's story.

**Characteristics:** ruby red color with garnet hues due to the wise ageing. Perfumes of great complexity and intensity, dried rose petals in color, hints of wild berries, licorice, leather, tobacco, spices. The taste is intense, warm, savory, very fine tannins and a very persistent final.

**Suggestions:** excellent with braised meat, game and mature cheese. Ideal also as meditation wine.



GEMMA  
DEL SOLE

CALABRIA

*Indicazione Geografica Tipica*

PASSITO



IPPOLITO

1882

# GEMMA DEL SOLE

Calabria Bianco

Indicazione Geografica Tipica

PASSITO

In coerenza con la nostra filosofia di valorizzare i vitigni autoctoni, ci affascinava l'idea di produrre un grande vino da meditazione. Per la brillantezza e l'intensità del suo colore lo abbiamo chiamato Gemma del Sole, nome attribuito dagli antichi Greci al topazio, auspicio di serenità, nobiltà d'animo e amicizie sincere.

**Vitigni:** Greco Bianco.

**Grado alcolico:** 15% Vol.

**Tecnica di produzione:** le uve, manualmente raccolte e selezionate, sono sdraiate su graticci e lasciate appassire al sole per circa 40 giorni, così da arricchire la concentrazione zuccherina. Segue una soffice pressatura ed un affinamento per 12 mesi in barrique di pregiato rovere.

**Caratteristiche:** di color topazio brillante, al naso presenta complessi aromi di agrumi, fichi secchi e miele; in bocca è dolce, persistente ed equilibrato.

**Consigli:** ottimo vino da dessert, è ideale anche con formaggi di media e lunga stagionatura.

*Consistent with our philosophy of highlighting our indigenous grapes, the idea of producing a great dessert wine from Greco Bianco, the most ancient grape varietal from Calabria was very appealing to us. Due to the brightness and intensity of its color, we called this wine "Gemma del Sole", the name given to the yellow topaz by ancient Greeks as an auspice of serenity, nobility of soul and sincere honest friendships.*

**Grapes variety:** Greco Bianco.

**Alcohol:** 15% by Vol.

**Production technique:** the grapes, hand harvested and selected, are laid on mats to dry for about 40 days in the sun. The raisins, rich in sugars, are softly pressed and after a slow fermentation, the wine is refined in french oak barrels for 12 months.

**Characteristics:** with its topaz color, it comprises an intense and complex aroma of citrus, dry figs and honey. The taste is sweet, persistent and well balanced.

**Suggestions:** excellent dessert wine, it is also ideal with aged cheeses.

## COLORS EDITION







Vini recensiti e premiati da: | *Wines reviewed and awarded by:*



CANTINE VINCENZO IPPOLITO S.R.L. AGRICOLA

Via Tirone, 132

88811 Cirò Marina (KR) - ITALY

T: +39.0962.31106

ippolito1845@ippolito1845.it

www.ippolito1845.it



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013



*Follow us on:*



*#ippolito1845*