



SAUTER

WIJNEN



Ippolito 1845 Mare Chiaro 2023 Cirò DOC

Kleur

Frisse zilvergrijze kleur met witgouden schakering.

Neus

Een ongekeerde frisheid stijgt op uit het glas; opmerkelijk (beter gezegd: knap!) voor een wijn uit zo'n warm klimaat. De nabijheid van de zee beïnvloedt de wijn in positieve zin. Volop tonen van zacht wit fruit (peer, wijngaardperzik, witte nectarine), lentebloesem en zelfs wat 'druivig' zoals een droog gevinifieerde Muscat. Een zekere mate van mineraliteit bovendien.

Smaak

Milde, maar dankzij de zuren bovenal een heerlijk eetlustopwekkende frisheid. De smaakpapillen staan direct op scherp; wakkermakend! Opvallend droog, zeker na de in de neus aangekondigde rijpheid. De zuurgraad is bescheiden, maar past perfect bij het type wijn. Heel behoorlijke lengte zeg!

Bodem

De wijngaard ligt op 250-300 meter boven zeeniveau en heeft een westelijke ligging. Er heerst een Mediterraan klimaat. De bodem is rijk aan klei en organische materialen.

Vinificatie

Het grootste deel van de wijnen vergist op roestvrijstaal, een klein percentage op eikenhout.

Culinair

Supertalent als aperitief, terras- en mooi-weer (zomer)wijn die overigens niet aan seizoenen gebonden is. Verse, rauwe vis gegaard in limoensap (ceviche), sushi, rinse geitenkaas en Mediterrane groenten van de grill/bbq besprenkeld met olijfolie van topkwaliteit.

Druif/Druiven

100% Greco Bianco.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

13,0%

Inhoud

0,75