



SAUTER

WIJNEN



Ippolito 1845 Pecorello 2023 Calabria IGT

Kleur

Heldere strogele kleur.

Neus

Hoogst origineel en echt expressief karakter. Explosie van zoet fruit in de neus, die heel plezierig en elegant is. Lichte mineraliteit met tonen van citrusfruit en geel fruit, zoals perzik en gele pruim. Kanttekening: proef/drink de wijn niet te koel!

Smaak

Al direct bij het eerste contact is merkbaar dat de wijn uit een warm klimaat komt. Door op tijd te oogsten heeft men echter wel gewaakt voor overdaad, knap en heel beheerst gedaan. Heerlijke (door)drinkwijn. Het type wijn dat iedereen kan waarderen. De combinatie van het fruit, lichte mineraliteit en de aangename zuren maakt van deze wijn de hit van deze zomer en de culinaire alleskunner voor het najaar! Subtiele bitters in de finale.

Vinificatie

Na de handmatige oogst -begin september- volgt een koude inweking waarop vervolgens de vergisting (op RVS-cuves, temperatuur-gecontroleerd) volgt. Na de vergisting rijpt/rust de wijn alvorens de botteling plaatsvindt (januari).

Culinair

De wijn bezit meer dan voldoende smaakkracht en kan best wat tegenspel verdragen. Denk aan een rijke brandade, in zijn geheel gegaarde/gegrilde vis (forel, dorade) of viskoekjes met een Aziatische touch, maar ook antipasto misto, insalata caprese en salades met vette vis.

Druif/Druiven

100% Pecorello.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2027

Alcohol percentage

13,0%

Inhoud

0,75