



SAUTER

WIJNEN



Ippolito 1845 Liber Pater 2022 Cirò DOC

Kleur

Fluweelpaarsrode kleur met enige transparantie.

Neus

In de beste zin van het woord een eigenzinnige neus. Onderscheidend van vele Zuid-Italianen door de frisheid die de wijn ademt. Nu eens geen zondoorstoofde Primitivo of zoetrijpe Negroamaro... Dankzij de nabijheid van de zee is de frisheid in de wijn hier gewaarborgd. Primair rood fruit, met name kersen (op sap, alcohol) en gestoofde framboos. Rozenbottel en lichte thee zoals first flush darjeeling. Verbazingwekkend verfijnd en delicaat. Bravo!

Smaak

Volop sap in de aanzet en nu is de zonovergoten herkomstregio wat beter waar te nemen. Wat stroeve tannines die heerlijk tegenspel en volop reliëf bieden. Goede zuurgraad, die fraai verweven is in het geheel. Fractie drogend in de finale, enig proteïnerijk tegenspel kan dat mooi opvangen.

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

Deels manuele en deels mechanische oogst. Minutieuze selectie van de druiven en een lang inwekproces. Fermentatie in roestvrijstalen vaten met temperatuur controle gedurende 12 dagen. Opvoeding en rijping op goed Frans eikenhout gedurende 8 maanden. Zachte filtering voor de botteling.

Culinair

Frisse, echt Italiaanse, dus contrastrijke eet-/dinerwijn: ossobuco, een traditioneel bereide bolognese-saus of een goede huisgemaakte lasagna (het recept uit de Silver Spoon is kinderlijk eenvoudig en niet te overtreffen). Als kazen: gerijpte Pecorino of bergkazen (Tomme, Cantal etc.).

Druif/Druiven

100% Gaglioppo.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2028

Alcohol percentage

14,0%

Inhoud

0,75