

Liber Pater 2018 (rood)

Wijnhuis:	Ippolito 1845
Herkomst:	Cirò Classico Superiore DOC – Italië
Streek:	Calabria
Druiven:	100% Gaglioppo, een inheemse druif uit Calabrië
Alcohol:	13,5%
Bewaren:	2-3 jaar
Drinken:	18° Celsius
Bodem:	Een heuvelachtig gebied met grote diversiteit aan bodems waarvan klei, zand, graniet en mergel de belangrijkste zijn.
Klimaat:	De regio kent veel microklimaten, onder invloed van de bergen, de rivieren en de Ionische Zee. De lager gelegen wijngaarden kunnen veel last hebben van intense droogte en hitte. De Galioppo-druif is daar met zijn dikke schil trouwens goed tegen bestand; ook tegen kou. De druif is nauw verwant aan Sangiovese, bekend van Chianti uit Toscane.
Neus en mond:	Delicate parfums van rozen. Complexe hints van rood fruit, viooltjes en kruidige tonen. De smaak is door de zachte tannines perfect in balans.
Culinair:	Ondanks de minder intensieve rode kleur is het een wijn met body. Uitermate geschikt voor bij rood vlees, goed gekruide voorgerechten en stevige kazen. Een contrastrijke dinerwijn die past bij osso buco of een huisgemaakte lasagne.
Bedrijf:	Wijnmaker Ippolito 1845 bestaat inmiddels ruim 175 jaar en is daarmee het oudste wijnbedrijf in Calabrië.
Bijzonderheden:	Liber Pater is de Romeinse god die samen met zijn vrouw, de godin Libera, toeziet op de oogst. De wijnen krijgen een rijping van acht maanden in Franse eikenhouten barriques (225 liter).

<https://www.ippolito1845.it/>

