

LIBER PATER

Ciro' Superiore DOC
IPPOLITO 1845 – Calabria

Το CIRO' θεωρείται το πιο Ελληνικό κρασί της Ιταλίας !!!

Το σταφύλι Gaglioppo είναι υπεύθυνο για την παραγωγή του μεγάλου αυτού κρασιού. Οι Έλληνες το μετέφεραν στην Ν. Ιταλία με την πρώτη αποίκηση τον 8ο αιώνα πχ. Στο κρασί CIRO' απέδωσαν θαυματουργό χαρακτήρα καθόσον εθεωρείτο το κρασί των Αθλητών με δυναμωτικές ιδιότητες για τους μύες. Στην Καλαβρία εθεωρείτο πολύ σημαντικό για την τοπική οικονομία και τις εξαγωγές. Το αρχαίο του όνομα ήταν CREMISSA. Υφίσταται παλαίωση για 8 μήνες σε δρύινα βαρέλια Σλαβονίας.



<u>Χρώμα:</u>	Κόκκινο ρουμπινί.
<u>Άρωμα:</u>	Ευχάριστο, λεπτό, έντονα οινώδες με αναφορές στα κόκκινα φρούτα (κεράσι) και στο μοσχοκάρυδο.
<u>Γεύση:</u>	Ξηρή, ζεστή, αρμονική και βελούδινη.
<u>Αλκοολικός βαθμός:</u>	13,5% Vol.
<u>Θερμοκρασία σερβιρίσματος:</u>	18° C.
<u>Ποτήρι σερβιρίσματος:</u>	Ανοικτός κάλυκας – balloon.
<u>Ιδανικοί συνδυασμοί:</u>	Μεγάλος φίλος των κόκκινων κρεάτων, του κυνηγιού και των ωρίμων τυριών. Φημολογείται, ότι με αυτό το κρασί ο Πυθαγόρας φιλοσοφούσε καθισμένος στην Ιταλική όχθη του Ιονίου πελάγους.

Η Οινωδία του Sommelier