



IPPOLITO

1845

Un vino, una storia. | *A wine, a story.*



Tyrrhenian Sea

Ionian Sea

Cirò



IPPOLITO

1845

L'Azienda.

Con oltre 170 anni di storia, la cantina Ippolito rappresenta la più antica realtà vinicola oggi esistente in Calabria. Ubicata nel centro storico di Cirò Marina, cuore della viticoltura calabrese, l'azienda include una tenuta agricola di oltre 100 ettari, distribuiti tra dolci colline e soleggiate pianure a ridosso del mar Jonio, situati nella zona classica del Cirò. Da sempre la mission aziendale è il recupero e la valorizzazione dei vitigni autoctoni quali il Gaglioppo, il Greco Bianco, il Calabrese e in ultimo il Pecorello. Attraverso la costante ricerca e l'impiego di tecniche innovative, la famiglia Ippolito ricerca nei propri vini l'eleganza, l'esclusività e l'identità con il proprio territorio. Una sfida affascinante affrontata nel segno della qualità assoluta. Oggi l'azienda vanta 14 etichette presenti in 4 continenti, un dato che più di ogni altro conferma un rilevante dinamismo imprenditoriale.



The Firm.

With over 170 years of history, Ippolito is the oldest winery in Calabria. Located in the historic centre of Cirò Marina, heart of Calabrian viticulture, the firm includes 250 acres, placed on the sunny hills and the narrow flats near the Ionian Sea, in the classic Cirò area. Since its founding the corporate mission has been the recovery and the valorization of the indigenous grapes as Gaglioppo, Greco bianco, Calabrese and Pecorello. Through the constant research and the use of innovative techniques, Ippolito family pursues in its wines the elegance, exclusivity and identity with its own territory. An appealing challenge in the sign of the absolute quality. Nowadays the firm provides 14 different labels sold in 4 continents, a sign that more than others confirms a relevant entrepreneurial dynamism.

La Storia.

Era il 1845 quando Vincenzo Ippolito impresso le sue iniziali sul casale di campagna nella marina di Cirò tra ulivi, aranceti e vigneti. Nel 1930 suo nipote Vincenzo, persona audace e ambiziosa, decise, per primo in Calabria, di imbottigliare il miglior Gaglioppo dei vigneti ad alberello del Feudo e Difesa Piana e proporre il suo Cirò sul mercato regionale, idea che si dimostrò pionieristica e rivoluzionaria. Negli anni '70, sotto la guida dei fratelli Antonio e Salvatore, i 60 ettari della tenuta Mancuso vennero trasformati a vigneti e in cantina vennero introdotte moderne tecniche di vinificazione e imbottigliamento. Da allora l'azienda diventa punto di riferimento per l'enologia dell'intero Meridione. Vignaioli da cinque generazioni, la famiglia Ippolito oggi fa tesoro di un patrimonio accumulato in oltre 170 anni di lavoro, passione e ricerca, producendo vini di qualità nel rispetto della storia millenaria di un terroir particolarmente vocato.



The History.

It was 1845 when Vincenzo Ippolito impressed his initials on his farmhouse among olive trees, orange groves and vineyards. In 1930 his grandson Vincenzo, a bold and ambitious person, decided to bottle, the first in Calabria, the best Gaglioppo from the "alberello" vineyards in Feudo and Difesa Piana area, and launch his Cirò on the regional market. This idea proved to be pioneering and revolutionary. In the 70's, under the drive of the brothers Antonio and Salvatore, the 150 acres from Mancuso estate were converted to vineyards, while in the winery modern vinification and bottling techniques were introduced. Since then the firm has become a reference point for the entire South. Fine-dressers for 5 generations, today the Ippolito family proudly avail themselves of the patrimony made in about 170 years of work, passion and research, making fine wines in respect of the millenarian history of such a prestigious terroir.



Tenuta Mancuso. | *Mancuso Estate.*







CHRYSOS

Bianco di Sicilia D.O.C.G.



IPPOLITO
1982

CHRYSÒS

Vino Bianco

Frizzante

I grappoli dorati in vigna, la trasparenza e la luminosità del mosto appena spremuto in cantina, fregiano questo vino a pieno titolo di Chrysòs, nome che gli antichi greci davano all'oro lavorato per indicarne la suprema bellezza e la raffinata preziosità.

Vitigni: Greco Bianco.

Tecnica di produzione: presa di spuma con metodo Charmat e affinamento sur lie.

Caratteristiche: giallo paglierino cristallino, si rivela intenso e persistente al naso con sentori di banana, frutti tropicali e crosta di pane in sottofondo. Di buona acidità e delicato, in bocca ha una bella persistenza.

Consigli: ottimo con pesci e crostacei, crostata di frutta e pasticceria secca. Se servito freddo è un ottimo aperitivo.

The golden grapes, the transparency and the brilliance of the juice just squeezed, decorate this wine as Chrysòs, what the ancient Greeks called the manufactured gold, which outlines the supreme beauty and the refined value of this wine.

Grapes variety: Greco Bianco.

Production technique: fermentation by the Charmat process in stainless steel autoclaves followed by a sur lie refinement.

Characteristics: crystalline straw yellow, it displays an intense and persistent aroma with scents of banana, tropical fruit and bread crust at the end. The taste is delicate and fresh with a long persistence.

Suggestions: excellent with fish courses, fruit tarts and dry pastries. If it is served cold, it will be a very good aperitif.



MARE CHIARO

Cirò Bianco

Denominazione di Origine Controllata

Ottenuto dal miglior Greco Bianco, millenario vitigno calabrese, coltivato a ridosso del mar Ionio. Un tributo al nostro meraviglioso mare di Cirò.

Vitigni: Greco Bianco.

Grado alcolico: 13% Vol.

Tecnica di produzione: nasce dal blend di uve vendemmiate in 2 diverse fasi, al fine di esaltare freschezza e profumi con la prima raccolta e struttura con la seconda.

Caratteristiche: cristallino, è intenso e persistente all'aroma, con sentori di frutta tropicale, pera, pesca e fiori bianchi. Al gusto è fresco, mediterraneo, con una piacevole nota marina finale.

Consigli: eccellente con sushi, pasta, grigliate di pesce e carni bianche.

A wine obtained through the vinification of Greco Bianco, an ancient native grape grown near the Ionian sea. A tribute to our wonderful sea of Cirò.

Grapes variety: Greco Bianco.

Alcohol: 13% by Vol.

Production technique: it comes from the blend of grapes harvested in 2 different steps, in order to enhance the freshness and the aroma by the first harvest, structure by the second one.

Characteristics: crystalline, it comprises an intense, persistent aroma of ripe tropical fruit, pear, peach and white flowers. The taste is fresh and Mediterranean with a pleasantly saline finish.

Suggestions: excellent with raw fish, pasta, grilled fish and white meats.



Pecorello

Calabria Bianco

Indicazione Geografica Tipica

Da uve Pecorello, antico vitigno autoctono di Calabria da riscoprire e valorizzare. Per noi Ippolito orgoglio di un'appassionata ricerca.

Vitigni: Pecorello.

Grado alcolico: 13% Vol.

Tecnica di produzione: vendemmia manuale i primi di settembre, decantazione statica a freddo, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, affinamento sempre in acciaio fino a fine gennaio.

Caratteristiche: paglierino brillante, complesso, mediterraneo ed elegante al naso, con note di agrumi, frutta a pasta gialla e toni minerali. Al palato è vibrante, equilibrato e di lunga persistenza.

Consigli: perfetto con i piatti a base di pesce della cucina Mediterranea.

Made from Pecorello grapes, an ancient grape variety of Calabria to be rediscovered and appreciated. For us at Ippolito, it is the pride of a passionate research.

Grapes variety: Pecorello.

Alcohol: 13% by Vol.

Production technique: manual harvest in early September, cold settling, fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature, aging in stainless until the end of January.

Characteristics: bright straw, complex, Mediterranean and elegant on the nose, with notes of citrus, yellow-fleshed fruit and mineral tones. The palate is vibrant, balanced and persistent.

Suggestions: perfect with fish dishes of Mediterranean cuisine.



MABILIA

Cirò Rosé

Denominazione di Origine Controllata

Dal Gaglioppo, il più antico vitigno autoctono di Calabria, nasce Mabilia, un omaggio alla principessa normanna vissuta nelle terre del Cirò nell'XI secolo.

Vitigni: Gaglioppo.

Grado alcolico: 13% Vol.

Tecnica di produzione: le migliori uve delle zone pianeggianti più vocate macerano per poche ore a temperatura controllata. La decantazione statica a freddo ed una fermentazione a 16° C esaltano il potenziale aromatico del vitigno.

Caratteristiche: rosa tenue, elegante, delicato. Con fragranti note di melone, pompelmo e viola, in bocca è fresco, sapido, equilibrato e di buona persistenza.

Consigli: da gustare con carni bianche, primi piatti, zuppe di pesce.

From Gaglioppo, the most ancient native grape of Calabria, Mabilia is born, a tribute to the Normann princess who lived in the Cirò area in the 11th century.

Grapes variety: Gaglioppo.

Alcohol: 13% by Vol.

Production technique: the best hand-harvested grapes selected from the finest vineyards undergo maceration on the skins for few hours at a controlled temperature. A cold clarification and a fermentation at 16° C enhance the varietal aroma.

Characteristics: pale pink, elegant, delicate. With fragrant notes of melon, grapefruit and violet. The taste is fresh, savoury and long-lasting taste.

Suggestions: a perfect match with white meat, main dishes, fish-soups.



Pescanera

Calabria Rosé

Indicazione Geografica Tipica

Dal Greco Nero, vitigno autoctono di Calabria, interpretato in rosé, un vino elegante, sensuale, mediterraneo.

Vitigni: Greco Nero.

Grado alcolico: 13% Vol.

Tecnica di produzione: le uve delle zone costiere più vocate, dopo la raccolta manuale, vengono pressate dolcemente, senza alcuna macerazione.

Caratteristiche: luminoso, raffinato, dal colore rosa pesca. Frutto che ritorna deciso al naso, insieme a note di agrumi, fragoline di bosco e fiori bianchi. In bocca è fresco, agile, con una piacevole mineralità finale, tipica dei vigneti sul mare.

Consigli: rosé di grande convivialità, ottimo come aperitivo, da provare con crudité di pesce, primi piatti semplici. Eccellente anche con le fragole.

From Greco Nero, a local grape from Calabria, played in rosé, an elegant, sensual, Mediterranean wine.

Grapes variety: Greco Nero.

Alcohol: 13% by Vol.

Production technique: the grapes from the best vineyards on the coast, after manual harvesting, are softly pressed without any maceration.

Characteristics: bright, refined, peach colour. Fruit that comes back to the nose, along with citrus notes, wild strawberries and white flowers. In the mouth it is fresh, light, with a pleasant final minerality, typical of the vineyards on the sea.

Suggestions: rosé of great conviviality, very good as an aperitif, to pair with fish crudité, simple first courses. Excellent also with strawberries.



LIBER PATER

Cirò Rosso Classico Superiore
Denominazione di Origine Controllata

Potenza ed eleganza del Gaglioppo, vitigno autoctono di Calabria, trovano concreta espressione in Liber Pater, dio italico del vino e della vigna, venerato nelle nostre terre.

Vitigni: Gaglioppo.

Grado alcolico: 13,5% Vol.

Tecnica di produzione: ad un'accurata selezione delle uve in vigna, segue una lunga macerazione sulle vinacce ed un attento affinamento di 8 mesi in barriques di rovere francese.

Caratteristiche: rosso rubino con riflessi viola, al naso spiccano complessi sentori di frutta rossa, viola e note speziate. Al gusto mostra buona struttura e notevole personalità.

Consigli: rosso di corpo, si sposa ottimamente con carni rosse, primi piatti ben conditi e formaggi stagionati.

The authority and elegance of Gaglioppo, ancient and native grapes of Calabria, find their real expression in Liber Pater, a tribute to the Italic god of wine and vineyard.

Grapes variety: Gaglioppo.

Alcohol: 13,5% by Vol.

Production technique: a careful grapes selection is followed by a long maceration on the skins and then by a terse refinement in French oak barrels for 8 months.

Characteristics: ruby red in colour with light purple hues, complex aromas of wild berries, violets, spices and a soft note of oak provided by barrique ageing. It is a full-bodied, rich and velvety wine.

Suggestions: delightful with beef, well seasoned main dishes and mature cheeses.



CALABRISE

CALABRIA

Nativus Regulus Terra

ROSSO



IPPOLITO

1943

CALABRISE

Calabria Rosso

Indicazione Geografica Tipica

Dopo un periodo di sperimentazione sul Calabrese, antico vitigno autoctono originario della Calabria meridionale, nasce Calabrise, testimone della nostra attitudine a riscoprire e valorizzare il patrimonio ampelografico regionale. Un omaggio alla nostra terra ed alla sua gente.

Vitigni: Calabrese.

Grado alcolico: 13,5% Vol.

Tecnica di produzione: ad una macerazione di 14 giorni, seguono solo 7 mesi di affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento, così da preservare intatta la fragranza del frutto.

Caratteristiche: rosso cupo con riflessi violacei, al naso presenta sentori di frutta rossa, prugna e pepe nero. In bocca è polposo, solare, dai tannini morbidi e carezzevoli.

Consigli: ideale con tutti i piatti della cucina mediterranea.

This wine was born after a period of experimentation on Calabrese, ancient and native grapes of Southern Calabria. It is witness of our attitude to discover and enhance our regional ampelographic heritage. A gift to our land and its people.

Grapes variety: Calabrese.

Alcohol: 13,5% by Vol.

Production technique: a long maceration on the skins. After just 7 months in stainless steel tanks, we bottle the wine, preserving intact the original grapes' fruitiness.

Characteristics: dark red with bright purple hues, the nose boasts complex aromas of red fruits, black cherries, plums and black pepper. The taste is fresh, pulpy and solar with very smooth and caressing tannins.

Suggestions: ideal with all the typical Mediterranean dishes.



I MORI

CALABRIA

Indicazione Geografica Tipica

ROSSO



IPPOLITO

1848

I MORI

Calabria Rosso

Indicazione Geografica Tipica

La vigoria del vitigno principe di Calabria, il Gaglioppo, e la morbidezza del grande bordolese, il Cabernet Sauvignon, si fondono per dar vita a I Mori.

Vitigni: Gaglioppo (70%), Cabernet Sauvignon (30%).

Grado alcolico: 14% Vol.

Tecnica di produzione: le uve raccolte nella seconda decade di ottobre, vengono vinificate tradizionalmente. Un affinamento di 12 mesi in barriques ne ingentilisce la vigoria dei tannini.

Caratteristiche: rubino intenso con note violacee, al naso spiccano frutti rossi maturi su fondi di spezie, vaniglia e note balsamiche. Di grande struttura, in bocca è morbido, caldo e ben equilibrato.

Consigli: da abbinare con primi piatti ben conditi, arrosti e formaggi stagionati.

I Mori is a successful blend between the most ancient native grapes in Calabria, Gaglioppo, and the great Bordeaux grapes, Cabernet Sauvignon.

Grapes variety: Gaglioppo (70%), Cabernet Sauvignon (30%).

Alcohol: 14% by Vol.

Production technique: the grapes, hand harvested in the middle of October, undergo a long maceration into thermo-controlled stainless steel tanks. The ageing in French oak barrels for 12 months refines the tannins exuberance and enhances the aromatic complexity.

Characteristics: ruby red with violet hues, it boasts ripe red fruits aroma combined with spices, vanilla and balsamic notes. Great structure, concentrated, the taste is full, fresh and well balanced.

Suggestions: delightful with tasty pasta, roast and mature cheeses.



Colli del Mancuso

Cirò Rosso Classico Superiore
Denominazione di Origine Controllata
RISERVA

Emblema della migliore enologia calabrese, questo cru nasce dal più antico vitigno autoctono di Calabria, il Gaglioppo, coltivato nei vigneti collinari a bassa resa della tenuta Mancuso situata nel cuore del Cirò.

Vitigni: Gaglioppo.

Grado alcolico: 13,5% Vol.

Tecnica di produzione: le uve vengono lasciate a maturare in collina fino alla seconda metà di Ottobre. Ad una lunga macerazione segue un affinamento di 12 mesi in tonneaux, così da esaltare l'eleganza e la morbidezza del vino.

Caratteristiche: rosso rubino di bella vivacità, spiccano eleganti profumi di marasca, prugna, spezie e vaniglia. Il sapore è pieno, morbido, finemente tannico.

Consigli: rosso di grande prestigio si abbina con selvaggina, arrostiti e brasati.

A single vineyard wine from Gaglioppo, the most ancient and noble vineyard of Calabria, exclusively cultivated in Mancuso estate, luscious and fertile hills located at the heart of Cirò area.

Grapes variety: Gaglioppo.

Alcohol: 13,5% by Vol.

Production technique: the grapes, left to mature on the hills until the second half of October, are carefully selected. It follows long maceration on the skins and ageing in oak barrels for 12 months in order to achieve an elegant and smooth wine.

Characteristics: ruby red in color, it boasts elegant perfumes of wild cherry and plums, with subtle notes of spices and vanilla. The flavor is full, smooth and delicately tannic.

Suggestions: this highly prestigious is excellent with game, roast and braised meat.



160 ANNI
Calabria Rosso
Indicazione Geografica Tipica

Celebrazione alla nostra storia, impegno e passione. La grandezza del Gaglioppo insieme al nostro desiderio di innovare di continuo hanno dato origine ad un vino unico e di incredibile fascino.

Vitigni: Gaglioppo.

Grado alcolico: 15% Vol.

Tecnica di produzione: nasce dal sapiente assemblage di uve vinificate tradizionalmente ed uve lasciate ad appassire su graticci fino a fine Ottobre. Segue affinamento in rovere per oltre un anno.

Caratteristiche: di colore rubino carico esprime suadenti profumi di sottobosco, viola, uva passa e spezie dolci. Vino complesso, di grande struttura, intrigante rotondità e lunga piacevolezza.

Consigli: ideale con brasati, selvaggina e formaggi stagionati. Delizioso anche dopo cena.

A celebration of our history, commitment and passion. The greatness of Gaglioppo together to our wish of innovating continuously originated a unique wine of incredible charm.

Grapes variety: Gaglioppo.

Alcohol: 15% by Vol.

Production technique: it is the achievement of a wise assemblage of grapes traditionally vinified and a small quantity of grapes dried on mats until the end of October. It follows an ageing in oak barrels for more than one year.

Characteristics: ruby colored, it boasts fragrant aromatics of berries, violets, raisins and sweet spice. A complex wine of great structure, with intriguing roundness and a pleasantly persistent finish.

Suggestions: ideal with braised meat, game and mature cheeses. Delicious also for after dinner conversation.



Ripe del Falco

Cirò Riserva
2010



IPPOLITO
1942

Ripe del Falco

Cirò Rosso Classico Superiore
Denominazione di Origine Controllata
RISERVA

Potente, elegante, longevo, Ripe del Falco è l'espressione della lunga tradizione vitivinicola della famiglia Ippolito. Selezione in vigna del miglior Gaglioppo, cure di cantina ed una lunga attesa, ci regalano un vino di grande fascino, austero e avvolgente.

Vitigni: Gaglioppo, da un vigneto di oltre 40 anni.

Grado alcolico: 15% Vol.

Filosofia del vino: ogni annata è un piccolo passo nell'evoluzione della tecnica enologica. Ripe del Falco, preziosa selezione delle annate memorabili, racchiude in un bicchiere la storia dei nostri vini.

Caratteristiche: di colore rubino con riflessi granati dovuti al sapiente invecchiamento; profumi di grande complessità ed intensità, petali di rosa appassiti, cenni di sottobosco, liquirizia, cuoio, tabacco, spezie. In bocca è intenso, caldo, sapido, tannini finissimi e finale molto persistente.

Consigli: eccellente con carni brasate, selvaggina e formaggi di lunga stagionatura. Ideale anche come vino da meditazione.

Powerful, elegant and long-lived, Ripe del Falco is expression of Ippolito family's long wine tradition. Selection in the vineyards of the best Gaglioppo grapes, care in the winery and a long wait give to us a charming, austere and intriguing wine.

Grapes variety: Gaglioppo, from a vineyards more than 40 years old.

Alcohol: 15% by Vol.

Wine philosophy: any vintage is a small step towards the oenological technical evolution. Ripe del Falco, a precious selection of unforgettable vintages, contains in a glass, our wine's story.

Characteristics: ruby red color with garnet hues due to the wise ageing. Perfumes of great complexity and intensity, dried rose petals in color, hints of wild berries, licorice, leather, tobacco, spices. The taste is intense, warm, savory, very fine tannins and a very persistent final.

Suggestions: excellent with braised meat, game and mature cheese. Ideal also as meditation wine.



GEMMA DEL SOLE

Calabria Bianco

Indicazione Geografica Tipica

PASSITO

In coerenza con la nostra filosofia di valorizzare i vitigni autoctoni, ci affascinava l'idea di produrre un grande vino da meditazione. Per la brillantezza e l'intensità del suo colore lo abbiamo chiamato Gemma del Sole, nome attribuito dagli antichi Greci al topazio, auspicio di serenità, nobiltà d'animo e amicizie sincere.

Vitigni: Greco Bianco.

Grado alcolico: 15% Vol.

Tecnica di produzione: le uve, manualmente raccolte e selezionate, sono sdraiate su graticci e lasciate appassire al sole per circa 40 giorni, così da arricchire la concentrazione zuccherina. Segue una soffice pressatura ed un affinamento per 12 mesi in barrique di pregiato rovere.

Caratteristiche: di color topazio brillante, al naso presenta complessi aromi di agrumi, fichi secchi e miele; in bocca è dolce, persistente ed equilibrato.

Consigli: ottimo vino da dessert, è ideale anche con formaggi di media e lunga stagionatura.

Consistent with our philosophy of highlighting our indigenous grapes, the idea of producing a great dessert wine from Greco Bianco, the most ancient grape varietal from Calabria was very appealing to us. Due to the brightness and intensity of its color, we called this wine "Gemma del Sole", the name given to the yellow topaz by ancient Greeks as an auspice of serenity, nobility of soul and sincere honest friendships.

Grapes variety: Greco Bianco.

Alcohol: 15% by Vol.

Production technique: the grapes, hand harvested and selected, are laid on mats to dry for about 40 days in the sun. The raisins, rich in sugars, are softly pressed and after a slow fermentation, the wine is refined in french oak barrels for 12 months.

Characteristics: with its topaz color, it comprises an intense and complex aroma of citrus, dry figs and honey. The taste is sweet, persistent and well balanced.

Suggestions: excellent dessert wine, it is also ideal with aged cheeses.



Anni 50 | '50s



Anni 60 | '60s



Anni 70 | '70s



Anni 80 | '80s



Anni 2000 | 2000s



Oggi | Today



CANTINE VINCENZO IPPOLITO

Via Tirone, 118

88811 Cirò Marina (KR) - ITALY

T: +39.0962.31106 F: +39.0962.31107

ippolito1845@ippolito1845.it

www.ippolito1845.it

Follow us on:

