

Tenuta delle Ripalte

# ALEA LUDENDO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Aleatico Passito dell'Elba

**Zona produttiva** Capoliveri (LI), Isola d'Elba, Toscana, nei vigneti di Poggio Turco, a 170 metri s.l.m, sulla punta delle Riapalte.

**Vitigno** 100% Aleatico

**Tipologia del terreno** Granito metamorfico

**Vinificazione** L'uva è vendemmiata a completa maturazione, ai primi giorni di settembre; le uve vengono fatte appassire sui graticci per una settimana, al sole diretto. Dopo un breve macerazione sulle bucce continua una lenta fermentazione sino all'arresto naturale determinato dal consistente tenore di zuccheri residui.

**Invecchiamento** Affinamento in acciaio e imbottigliamento nell'estate successiva alla vendemmia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore consistente ed abbastanza profondo, con le sfumature tipiche dei vini passiti.

**Profumo** Naso aggressivo, ricco di profumi primari, fiori e frutta leggermente caramellata; anche un ricordo di macchia mediterranea.

**Sapore** In bocca una grande complessità con sensazioni che si susseguono, di frutta e confettura. Le sensazioni finali sono di grande equilibrio tra la nota dolce e l'acidità, con una componente sapida. Ne risulta una bocca pulita e mai stanca, con ricordo persistente di frutta e confettura.

**Abbinamenti** Oltre ai classici abbinamenti con crostate e pasticceria secca, questo Aleatico trova nei dolci al cioccolato una compagnia elettiva. Un altro intrigante sposalizio può essere celebrato con formaggi piccanti, erborinati e non.

**Temperatura di servizio** 11/13° C



CAPOLIVERI / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 2002



VITIGNI | ALEATICO, ALICANTE, CARIGNANO,  
VERMENTINO, PETIT MANSEG, FIANO



ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI (enologo)  
PIERMARIO MELETTI CAVALLARI (enotecnico)  
SILVANO QUATTRINI (consulente esterno)

