

Tenuta delle Ripalte

BRUT ROSATO DELLE RIPALTE

NOTE GENERALI

Tipologia VS Vino Spumante

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

Vitigno 100% Aleatico

Tipologia del terreno Granito metamorfico

Vinificazione Dopo la vendemmia, alla fine di agosto, le uve di Aleatico vengono delicatamente pressate per ottenere una base spumante, che viene successivamente fermentata in metodo Charmat. In fase di imbottigliamento la "liqueur d'expedition" è costituita da vino Aleatico Passito.

Dosaggio Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosa carico.

Profumo Al naso è ricco di profumi primari, fiori e frutta con un ricordo di macchia mediterranea.

Sapore Al palato è molto equilibrato e fresco, armonico e delicatamente fruttato.

Abbinamenti Oltre ai classici abbinamenti con la cucina marinara e rustica isolana, il Brut Rosato delle Ripalte trova nei crostacei; nei frutti di mare un legame ideale. Molto gradevole come aperitivo o per accompagnare tutto il pasto.

Temperatura di servizio 8/10° C



CAPOLIVERI / TOSCANA



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGLI