

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'expédition" 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



ANNO DI FONDAZIONE | 2002



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



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



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

  
VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI