

Tenuta delle Ripalte

ROSATO DELLE RIPALTE

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Costa Toscana

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 manuale, le uve di Aleatico vengono pigiate in pressa; il mosto viene fermentato ad una temperatura controllata di 15°18°C. Viene imbottigliato successivamente in primavera e affinato poi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosa carico con riflessi dorati.

Profumo Al naso risulta molto fresco con i sentori tipici dell'aleatico, quali la rosa canina, la viola, la marasca, ma allo stesso tempo ricco del bouquet aromatico tipico della macchia mediterranea.

Sapore Fresco, aromatico e fruttato in bocca, delicatamente equilibrato e di lunga persistenza.

Abbinamenti Oltre ai classici abbinamenti con la cucina marinara e rustica isolana, il Rosato trova negli antipasti a base di pesce crudo un legame ideale, così come nei risotti, specie agli asparagi; si accompagna felicemente anche ai formaggi dolci, di media consistenza e non troppo stagionati. Molto gradevole come aperitivo.

Temperatura di servizio 11/12°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.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI