

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



DEI CONTINENTI A RIVA DEL MARE  
TENUTA DELLE RIPALTE  
COSTA DEI GABBIANI - ISOLA D'ELBA



ANNO DI FONDAZIONE | 2002



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



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



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.A.

VISCONTI43

powered by

GRUPPO MEREGALLI