

Tenuta delle Ripalte

BIANCO MEDITERRANEO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Costa Toscana

Zona produttiva Capoliveri (LI), Isola d'Elba, Toscana, nei vigneti dei Pascoli Alti. Il vigneto più alto è sulla sommità del Monte Calamita, a 300 metri s.l.m.

Vitigno 90% Vermentino, 10% Fiano

Tipologia del terreno Granito metamorfico

Vinificazione Alla vendemmia manuale segue una pressatura soffice. Dopo la sfecciatura, la fermentazione si svolge a 18°20°C. Il vino rimane a contatto con le fecce fini per alcuni mesi. Imbottigliamento in tarda primavera e lungo affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati.

Profumo Il naso si apre su note di frutta a polpa bianca, cui in seconda battuta si vanno ad aggiungere sentori agrumati di arancia, mandarino e limone, e sfumature di erbe aromatiche.

Sapore Il sorso è delicatamente fruttato, buona mineralità e retrogusto sapido, nel finale è tipico il sentore di mandorla amara.

Abbinamenti Oltre ai classici abbinamenti con la cucina marinara e rustica, esso trova negli antipasti di pesce un abbinamento ideale e si accompagna felicemente ai formaggi non troppo stagionati.

Temperatura di servizio 12° 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)

Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MEREGALLI