

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 sfeccatura, 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

 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