

Tenuta delle Ripalte

# ROSSO DELLE RIPALTE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Costa Toscana

**Zona produttiva** Capoliveri (LI), Isola d'Elba, Toscana.

**Vitigno** 85% Alicante, 15% Carignano

**Tipologia del terreno** Granito metamorfico

**Vinificazione** Raccolta manuale, vinificazione in vasche di acciaio con breve macerazione sulle bucce.

**Invecchiamento** 6 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio. Imbottigliato l'anno dopo il raccolto, alla fine della primavera.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso intenso e vivace.

**Profumo** Al naso è delicato, complesso con sentori di lampone, ribes, ciliegia matura e note speziate.

**Sapore** In bocca è ampio e strutturato, fruttato e floreale, si avverte la mineralità e la freschezza, un'espressione tannica morbida e vellutata. Vino di grande carattere, armonico, con un finale sorprendentemente elegante.

**Abbinamenti** Oltre ai classici abbinamenti con i piatti di terra tradizionali, il Rosso delle Ripalte trova nei piatti marinari toscani al pomodoro un legame ideale, specie con il cacciucco e il baccalà alla livornese.

**Temperatura di servizio** 14/15° 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