

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)

