

Tenuta delle Ripalte

ROSSO MEDITERRANEO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Costa Toscana

Zona produttiva Capoliveri (LI), Isola d'Elba, Toscana, nei vigneti del Gorgaccio, nello specifico dal più vecchio di tutta l'azienda

Vitigno 100% Alicante

Sistema di allevamento Guyot

Tipologia del terreno Granito metamorfico

Vinificazione Raccolta manuale, vinificazione in vasche di acciaio con macerazione sulle bucce di 10gg.

Invecchiamento Affinamento per un periodo di 6 mesi in tonneaux di rovere francese di secondo passaggio. Imbottigliato l'anno dopo il raccolto, alla fine dell'estate.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rubino intenso.

Profumo Al naso è caratterizzato da profumi fruttati.

Sapore Al palato i tannini sono freschi e non aggressivi su un corpo ampio e minerale.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento a piatti marinari tipici della cucina toscana come cacciucco e baccalà. È ottimo anche con primi piatti con ragù e condimenti speziati.

Temperatura di servizio 15° 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)

