

SPECIALE VINO

FOOD & WINE

FOODANDWINEITALIA.COM

ITALIA

LE 50 CANTINE TOP DELL'ANNO



GRANDI
ROSSI PER
L'AUTUNNO

RICETTE
IN VIGNA

OTTOBRE-NOVEMBRE 2023

BIMESTRALE D.P.I. 18/10/2023 • NUMERO 6 • ANNO V
CÔTE D'AZUR 12,20 € • CH 14,80 CHF • CH CT 14,50 CHF

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N.46) ART.1, COMMA 1, C/PM/40/2018

30006
9 772612 020004
6,50 €



TENUTA DELLE RIPALTE

tenutadelleripalte.it

L'ISOLA D'ELBA è uno dei gioielli dell'arcipelago toscano. La sua conclamata vocazione turistica, che in alcuni periodi dell'anno si trasforma in una vera e propria invasione costiera, cela la complessa natura dell'isola, fatta di boschi rigogliosi, monti impervi e una geologia la cui ricchezza di minerali dona paesaggi infiniti e cangianti. Da tempi immemorabili l'uomo ha abitato i paesaggi isolani: gli Etruschi trassero molti vantaggi economici dal commercio dei minerali elbani e furono i primi coltivatori della vite (IV sec a.c.). Estrazione di minerali e viticoltura hanno accompagnato la storia dell'isola. A fine Ottocento l'imprenditore svizzero Oscar Tobler acquistò la Tenuta di Capoliveri per ottimizzare la produzione di vino. Oggi quella storica azienda è diventata la Tenuta delle Ripalte. Acquistata intorno ai primi anni duemila da un gruppo di imprenditori, conta su 450 ettari di macchia mediterranea incontaminata, di cui 17 vitati. Fin dall'inizio di questo percorso la Tenuta ha puntato su una duplice anima: la viticoltura e l'offerta turistica. La direzione del comparto viticolo ha visto, fin dagli esordi, la presenza di Pier Mario Meletti Cavallari, primo



Costa Toscana Alicante Igt Rosso Mediterraneo

L'alicante è uno dei vitigni principali del Mediterraneo conosciuto anche come grenache o cannonau. La versione aziendale offre un carattere leggiadro e scorrevole grazie a una delicata estrazione in fase di vinificazione. Ha profumi di rosmarino e mirto per una dinamica gustativa incisiva, succosa e mentolata.

proprietario dell'azienda bolgherese Grattamacco e profondo conoscitore della viticoltura costiera. La scelta di Cavallari è stata quella di puntare inizialmente sul vitigno aleatico alla base del vino dolce Aleatico Passito, prodotto storico dell'isola. La conoscenza dei suoli e una viticoltura molto attenta, attualmente in conversione biologica, l'hanno condotto in seguito verso l'impianto di vitigni mediterranei quali il vermentino, l'alicante e il carignano, dalle quali trae vini molto sapidi di estrema leggerezza gustativa. La Tenuta offre paesaggi fascinosi, affacciata in tutta la sua estensione sul mare turchino della Costa dei Gabbiani. L'ospitalità è declinata da un Resort dai profili molteplici: l'hotel, le ville, le fattorie e il glamping. Le attività proposte agli ospiti sono praticamente inesauribili e passano in rassegna le classiche escursioni nelle cale più belle dell'isola fino ad attività legate al territorio interno e alla sua scoperta. Un'esperienza indimenticabile in uno dei luoghi più belli del Mediterraneo.

UN'ESPERIENZA INDIMENTICABILE

IN UNO DEI LUOGHI PIÙ BELLI DEL MEDITERRANEO

