

Tenuta delle Ripalte

# BIANCO DELLE RIPALTE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Costa Toscana

**Zona produttiva** Capoliveri (LI), Isola d'Elba, Toscana, nei vigneti del Gorgaccio e dei Pascoli Alti, a 180/350 metri s.l.m.

**Vitigno** 90% Vermentino, 10% Petit Manseng

**Tipologia del terreno** Granito metamorfico

**Vinificazione** Alla vendemmia manuale segue una pressatura soffice. Dopo la sfecciatura, la fermentazione si svolge a 18-20°C. Il vino rimane a contatto con le fecce fini per alcuni mesi. Viene successivamente imbottigliato in primavera e affinato in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino carico.

**Profumo** Al naso è intenso e persistente, fine ed elegante, si evidenziano la frutta bianca e gli agrumi ed anche un ricordo di macchia mediterranea.

**Sapore** Al palato è molto equilibrato e fresco, armonico e 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 isolana, il Vermentino trova negli antipasti a base di pesce crudo un legame ideale, così come nei risotti, specie agli asparagi; si accompagna felicemente anche ai formaggi dolci, di media consistenza e non troppo stagionati.

**Temperatura di servizio** 12°C

CAPOLIVERI / TOSCANA

