



TENUTA DELLE RIPALTE

Schede tecniche



SEA, COUNTRY & WINE RESORT
TENUTA DELLE RIPALTE
COSTA DEI GABBIANI - ISOLA D'ELBA

Tenuta delle Ripalte

BRUT ROSATO DELLE RIPALTE

NOTE GENERALI

Tipologia VS Vino Spumante

Zona produttiva Capoliveri (LI), Isola d'Elba, Toscana, nei vigneti di Poggio Turco, a 170 metri s.l.m.

Vitigno 100% Aleatico

Tipologia del terreno Granito metamorfico

Vinificazione Dopo la vendemmia, alla fine di agosto, le uve di Aleatico vengono delicatamente pressate per ottenere una base spumante, che viene successivamente fermentata in metodo Charmat. In fase di imbottigliamento la "liqueur d'expedition" è costituita da vino Aleatico Passito.

Dosaggio Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosa carico.

Profumo Al naso è ricco di profumi primari, fiori e frutta con un ricordo di macchia mediterranea.

Sapore Al palato è molto equilibrato e fresco, armonico e delicatamente fruttato.

Abbinamenti Oltre ai classici abbinamenti con la cucina marinara e rustica isolana, il Brut Rosato delle Ripalte trova nei crostacei; nei frutti di mare un legame ideale. Molto gradevole come aperitivo o per accompagnare tutto il pasto.

Temperatura di servizio 8/10° C



CAPOLIVERI / TOSCANA



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGLI

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.

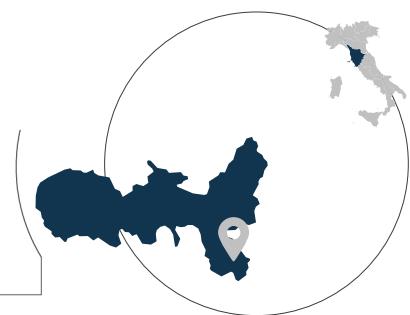
Profumo Al naso è intenso e persistente, fine ed elegante, si evidenziano la frutta bianca e gli agrumi ed anche un ricordo di macchia mediterranea.

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



Tenuta delle Ripalte

BIANCO MEDITERRANEO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Costa Toscana

Zona produttiva Capoliveri (LI), Isola d'Elba, Toscana, nei vigneti dei Pascoli Alti. Il vigneto più alto è sulla sommità del Monte Calamita, a 300 metri s.l.m.

Vitigno 90% Vermentino, 10% Fiano

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. Imbottigliamento in tarda primavera e lungo affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati.

Profumo Il naso si apre su note di frutta a polpa bianca, cui in seconda battuta si vanno ad aggiungere sentori agrumati di arancia, mandarino e limone, e sfumature di erbe aromatiche.

Sapore Il sorso è 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, esso trova negli antipasti di pesce un abbinamento ideale e si accompagna felicemente ai formaggi non troppo stagionati.

Temperatura di servizio 12° 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)



Tenuta delle Ripalte

ROSATO DELLE RIPALTE

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Costa Toscana

Zona produttiva Capoliveri (LI), Isola d'Elba, Toscana, nei vigneti di Poggio Turco, a 170 metri s.l.m.

Vitigno 100% Aleatico

Tipologia del terreno Granito metamorfico

Vinificazione Dopo la vendemmia manuale, le uve di Aleatico vengono pigiate in pressa; il mosto viene fermentato ad una temperatura controllata di 15°18°C. Viene imbottigliato successivamente in primavera e affinato poi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosa carico con riflessi dorati.

Profumo Al naso risulta molto fresco con i sentori tipici dell'aleatico, quali la rosa canina, la viola, la marasca, ma allo stesso tempo ricco del bouquet aromatico tipico della macchia mediterranea.

Sapore Fresco, aromatico e fruttato in bocca, delicatamente equilibrato e di lunga persistenza.

Abbinamenti Oltre ai classici abbinamenti con la cucina marinara e rustica isolana, il Rosato 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. Molto gradevole come aperitivo.

Temperatura di servizio 11/12° C



CAPOLIVERI / TOSCANA



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGLI

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 MANSEG, FIANO



ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI (enologo)
PIERMARIO MELETTI CAVALLARI (enotecnico)
SILVANO QUATTRINI (consulente esterno)



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGLI

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)



Tenuta delle Ripalte

ALEA LUDENDO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Aleatico Passito dell'Elba

Zona produttiva Capoliveri (LI), Isola d'Elba, Toscana, nei vigneti di Poggio Turco, a 170 metri s.l.m, sulla punta delle Riapalte.

Vitigno 100% Aleatico

Tipologia del terreno Granito metamorfico

Vinificazione L'uva è vendemmiata a completa maturazione, ai primi giorni di settembre; le uve vengono fatte appassire sui graticci per una settimana, al sole diretto. Dopo un breve macerazione sulle bucce continua una lenta fermentazione sino all'arresto naturale determinato dal consistente tenore di zuccheri residui.

Invecchiamento Affinamento in acciaio e imbottigliamento nell'estate successiva alla vendemmia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore consistente ed abbastanza profondo, con le sfumature tipiche dei vini passiti.

Profumo Naso aggressivo, ricco di profumi primari, fiori e frutta leggermente caramellata; anche un ricordo di macchia mediterranea.

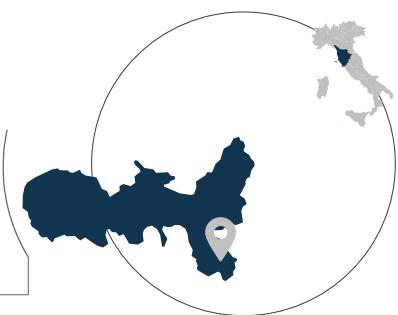
Sapore In bocca una grande complessità con sensazioni che si susseguono, di frutta e confettura. Le sensazioni finali sono di grande equilibrio tra la nota dolce e l'acidità, con una componente sapida. Ne risulta una bocca pulita e mai stanca, con ricordo persistente di frutta e confettura.

Abbinamenti Oltre ai classici abbinamenti con crostate e pasticceria secca, questo Aleatico trova nei dolci al cioccolato una compagnia elettiva. Un altro intrigante sposalizio può essere celebrato con formaggi piccanti, erborinati e non.

Temperatura di servizio 11/13° 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)



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

 VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MEREGLI