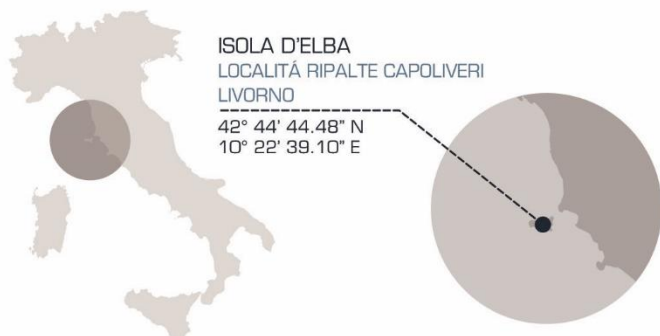


TENUTA DELLE RIPALTE
LOC. RIPALTE / ISOLA D'ELBA

BRUT ROSATO DELLE RIPALTE



TENUTA DELLE RIPALTE
COSTA DEI GABBIANI - ISOLA D'ELBA
DA CHIANTORO AND BIANCO BRUNO



ISOLA D'ELBA
LOCALITÀ RIPALTE CAPOLIVERI
LIVORNO

42° 44' 44.48" N
10° 22' 39.10" E



ANNO DI
FONDAZIONE
2002



VITIGNI

ALEATICO / ALCANTE
CARIGNANO / VERMENTINO
PETIT MANSENG



ESTENSIONE
TERRITORIO
15.5 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
60.000

VITIGNO

100% uve di Aleatico

REGIONE

Capoliveri, Isola d'Elba

DENOMINAZIONE

Vino Spumante VS

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di Poggio Turco
coltivati ad Aleatico

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

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'expédition" è costituita da vino Aleatico Passito.

NOTE DEGUSTATIVE

Alla vista: colore rosa carico.

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

Al palato: 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 legume ideale. Molto gradevole come aperitivo o per accompagnare tutto il pasto.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com