

# ROSATO DELLE RIPALTE

COSTA TOSCANA ROSATO IGT  
DA UVE ALEATICO BIOLOGICO



## INFORMAZIONI TECNICHE

 <b>Annata</b>	2023	 <b>Formato Bottiglia</b>	0,75 l
 <b>Denominazione</b>	Costa Toscana Rosato IGT da uve Aleatico Biologico	 <b>Gradazione Alcolica</b>	13% vol.
 <b>Tipologia</b>	Rosato Fermo	 <b>Vinificazione e Affinamento</b>	Acciaio
 <b>Uve</b>	100% Aleatico	 <b>Temperatura di Servizio</b>	10-12°C

## DESCRIZIONE

Il Rosato delle Ripalte è prodotto con uve Aleatico provenienti dai vigneti di Poggio Turco, situati sulle alte terrazze affacciate sul mare nella punta più meridionale dell'Isola d'Elba. Questa posizione privilegiata, a un'altitudine di 170 metri sul livello del mare, con terreni di granito metamorfico, conferisce al vino una mineralità distintiva. Condivide con l'Aleatico Passito i profumi di rosa selvatica e le note di macchia mediterranea, ma si distingue per una struttura leggera che offre una degustazione lunga e complessa. Il colore ricorda la rosa Tea, evocando sensazioni di freschezza che si ritrovano puntualmente nel vino.

### VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata vendemmia manuale, le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice per preservarne la purezza aromatica. Il mosto, dopo una delicata sfecciatura, fermenta a temperatura controllata tra i 18° e i 20°C, esaltando freschezza e complessità. Successivamente, il vino riposa per alcuni mesi sulle fecce fini, arricchendosi di struttura e profondità gustativa.

### AFFINAMENTO

L'imbottigliamento avviene in tarda primavera, seguito da un lungo affinamento in bottiglia, che permette al vino di raggiungere il suo perfetto equilibrio, affinando aromi e carattere.

### NOTE SENSORIALI

Colore: Rosa tenue brillante.

Profumo: Fruttato e floreale, con note di rosa, fragoline di bosco e ciliegia.

Gusto: Fresco e sapido, con un finale aromatico e persistente.

### ABBINAMENTI

Oltre ai classici abbinamenti con la cucina marinara e rustica isolana, il Rosato delle Ripalte trova negli antipasti a base di pesce crudo un legame ideale, così come nei risotti, specie agli asparagi. Si accompagna felicemente anche a formaggi dolci, di media consistenza e non troppo stagionati. Molto gradevole come aperitivo.

## PREMI E RICONOSCIMENTI

4 viti, Vitae La Guida Vini 2025 per il Rosato Delle Ripalte Costa Toscana IGT 2023

3 stelle, selezionato nella sezione dedicata ai vini da vitigni autoctoni, Guida Vinibuoni d'Italia ed. 2025 per il Rosato Delle Ripalte Costa Toscana IGT 2023

Top 10 della 100 Best Italian Rosé, Luciano Pignataro 2024 per il Rosato Delle Ripalte Costa Toscana IGT 2023

2 stelle, Guida Oro "I Vini di Veronelli" 2023 per il Rosato Delle Ripalte Costa Toscana IGT 2021

2 stelle, Guida Oro "I Vini di Veronelli" 2022 per il Rosato Delle Ripalte Costa Toscana IGT 2020

2 stelle, Guida Oro "I Vini di Veronelli" 2021 per il Rosato Delle Ripalte Costa Toscana IGT 2019