

ROSSO MEDITERRANEO

COSTA TOSCANA ALICANTE IGT



INFORMAZIONI TECNICHE

 Annata	2022	 Formato Bottiglia	0,75 l
 Denominazione	Costa Toscana Alicante IGT	 Gradazione Alcolica	13% vol.
 Tipologia	Rosso Fermo	 Vinificazione e Affinamento	Acciaio, Tonneaux di rovere francese
 Uve	100% Alicante	 Temperatura di Servizio	16-18°C

DESCRIZIONE

Il Rosso Mediterraneo è ottenuto da uve Grenache e il vigneto, allevato a guyot, è il più vecchio vigneto di Tenuta delle Ripalte.

Questo metodo permette una resa equilibrata e uve di grande qualità, contribuendo alla struttura e alla finezza del vino.

Il vitigno Alicante si adatta perfettamente al clima arido e secco dell'Isola d'Elba.

La forte esposizione al sole e la costante influenza delle brezze marine permettono una maturazione lenta e graduale delle uve, esaltando le caratteristiche organolettiche del vitigno.

VINIFICAZIONE

La raccolta avviene manualmente nei vigneti del Gorgaccio, tra i più vocati della tenuta. Il vigneto, allevato a Guyot, è il più antico impianto di Alicante dell'azienda, testimone della grande adattabilità di questo vitigno al terroir elbano. Dopo la selezione delle uve, la fermentazione avviene in vasche di acciaio con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni, permettendo l'estrazione ottimale di aromi e struttura.

AFFINAMENTO

Il vino affina per 6 mesi in tonneau di rovere francese di secondo passaggio, un processo che gli dona rotondità e maggiore complessità senza sovrastarne la freschezza. Viene imbottigliato l'anno successivo alla vendemmia, a fine estate.

NOTE SENSORIALI

Colore: Rosso rubino intenso con lievi riflessi granati, segno di una maturazione equilibrata.

Profumo: Avvolgente e complesso, con note di frutti rossi maturi, spezie dolci e leggere sfumature di macchia mediterranea.

Gusto: Strutturato e morbido, con tannini vellutati e un'ottima freschezza. Il finale è lungo e minerale, con una piacevole persistenza aromatica.

ABBINAMENTI

Perfetto con i piatti di mare della tradizione livornese, come il cacciucco alla livornese e il baccalà alla livornese, oltre a pietanze di mare dal sapore intenso. Si abbina splendidamente anche a primi piatti al ragù, carni rosse alla brace e formaggi stagionati, come Pecorino, Parmigiano Reggiano oltre i 24 mesi e Caciocavallo. La sua versatilità lo rende ideale anche per piatti vegetariani, in particolare a base di verdure grigliate e legumi, esaltandone la complessità aromatica con il suo carattere strutturato ed equilibrato.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Medaglia d'Oro, XXII Concorso Enologico Internazionale Città del Vino (2024) per il Rosso Mediterraneo Costa Toscana IGT 2019

4 Stelle, selezionato nella sezione dedicata ai vini da vitigni autoctoni, Guida Vinibuoni d'Italia ed. 2023 per il Rosso Mediterraneo Costa Toscana IGT 2019

3 stelle, Guida Oro "I Vini di Veronelli" 2023 e 2022 per il Rosso Mediterraneo Costa Toscana IGT 2019

3 stelle, Guida Oro "I Vini di Veronelli" 2021 per il Rosso Mediterraneo Costa Toscana IGT 2016

Vincitore del premio "Sole" della Guida Veronelli 2020 – Punteggio 92/100 per il Rosso Mediterraneo Costa Toscana IGT 2016