

# ROSATO DELLE RIPALTE

COSTA TOSCANA ROSATO IGT  
DA UVE ALEATICO BIOLOGICO



## INFORMAZIONI TECNICHE

	Annata	2024		Formato Bottiglia	0,75 l
	Denominazione	Costa Toscana Rosato IGT da uve Aleatico Biologico		Gradazione Alcolica	13% vol.
	Tipologia	Rosato Fermo		Vinificazione e Affinamento	Acciaio
	Uve	100% Aleatico		Temperatura di Servizio	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

Limbottigliamento 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

**2 stelle, selezionato nella sezione dedicata ai vini da vitigni autoctoni, Guida Vinibuoni d'Italia ed. 2026** per il Rosato Delle Ripalte Costa Toscana IGT 2024

**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