

SPUMANTE BRUT DELLE RIPALTE

VINO SPUMANTE ROSATO



INFORMAZIONI TECNICHE

	Annata	2024		Formato Bottiglia	0,75 l
	Denominazione	Vino Spumante Rosato		Gradazione Alcolica	12,5% vol.
	Tipologia	Spumante Rosato		Vinificazione e Affinamento	Acciaio
	Uve	100% Aleatico		Temperatura di Servizio	8-10°C

DESCRIZIONE

Lo Spumante Brut Ripalte è ottenuto da uve Aleatico, un vitigno aromatico che, in questa versione spumantizzata, esprime tutta la sua freschezza e il suo carattere distintivo. Il colore rosato tenue e i profumi floreali e fruttati anticipano un sorso elegante e vivace, perfetto per chi ama le bollicine raffinate e dal gusto mediterraneo.

VINIFICAZIONE

La vendemmia, rigorosamente manuale, avviene a fine agosto per selezionare solo le migliori uve di Aleatico. Dopo la raccolta, le uve vengono delicatamente pressate per ottenere un mosto base destinato alla spumantizzazione. La fermentazione avviene con il metodo Charmat, un processo che preserva la freschezza e l'intensità aromatica del vitigno.

AFFINAMENTO

L'affinamento in autoclave permette di sviluppare una finezza ed equilibrio straordinari. In fase di imbottigliamento, la liqueur d'expédition, costituita da vino Aleatico Passito, arricchisce ulteriormente il profilo aromatico del vino, donandogli una piacevole complessità e profondità sensoriale.

NOTE SENSORIALI

Colore: Rosa carico con riflessi brillanti.

Profumo: Intenso e avvolgente, con note di fiori bianchi, rosa, fragoline di bosco e sentori di macchia mediterranea.

Gusto: Fresco, armonico e delicatamente fruttato, con una bollicina fine e persistente che esalta la struttura del vino.

ABBINAMENTI

Si abbina splendidamente a crostacei, frutti di mare, piatti di pesce e frittura, grazie alla sua freschezza e alla delicata aromaticità. Si sposa perfettamente con antipasti a base di pesce, come tartare di tonno o salmone, e con crostacei. La sua acidità bilancia la dolcezza dei frutti di mare, creando un equilibrio gustativo eccellente. Inoltre, il suo profilo aromatico lo rende ideale anche con piatti leggeri come insalate di mare e risotti delicati.

PREMI E RICONOSCIMENTI

3 stelle, selezionato nella sezione dedicata ai vini da vitigni autoctoni, Guida Vinibuoni d'Italia ed. 2026 per lo Spumante Brut delle Ripalte 2024

4 stelle, selezionato nella sezione dedicata ai vini da vitigni autoctoni, Guida Vinibuoni d'Italia ed. 2025 per lo Spumante Brut delle Ripalte 2023

3 viti, Vitae La Guida Vini 2025 per lo Spumante Brut delle Ripalte 2023

2 stelle, Guida Oro "I Vini di Veronelli" 2022 e 2023 per lo Spumante Brut delle Ripalte 2023

2 stelle, Guida Oro "I Vini di Veronelli" 2021 per lo Spumante Brut delle Ripalte 2019