TENUTA DELLE RIPALTE

SPUMANTE BRUT DELLE RIPALTE MAGNUM

ROSÉ-SCHAUMWEIN

TECHNISCHE INFORMATIONEN

Jahrgang	2025
Name	Rosé-Schaumwein
Typologie	Rosé-Schaumwein
Rebsorte	100% Aleatico
Flaschenformat	1,5 l
Alkoholgehalt	12.5% Bd.
Weinbereitung und Verfeinerung	Stahl
Serviertemperatur	8-10°C

BESCHREIBUNG

Spumante Brut Ripalte wird aus Aleatico-Trauben gewonnen, einer aromatischen Rebsorte, die in dieser Schaumweinversion ihre ganze Frische und ihren unverwechselbaren Charakter zum Ausdruck bringt. Die blassrosa Farbe und die blumigen und fruchtigen Aromen erzeugen einen eleganten und lebhaften Schaumwein, perfekt für alle, die raffinierte Bläschen mit mediterranem Geschmack lieben.

WEINBEREITUNG
Die Weinlese erfolgt ausschließlich von Hand und findet Ende August statt, um nur die besten Aleatico-Trauben auszuwählen. Nach der Lese werden die Trauben schonend gepresst, um einen Grundmost für die Sektherstellung zu gewinnen. Die Gärung erfolgt nach der Charmat-Methode, einem Verfahren, das die Frische und aromatische Intensität der Rebsorte bewahrt.

VERFEINERUNG
Durch die Veredelung im Autoklaven entsteht eine außergewöhnliche Finesse und Ausgewogenheit. Während der Abfüllung bereichert die aus Aleatico Passito-Wein hergestellte Versandlikör das aromatische Profil des Weins noch weiter und verleiht ihm eine angenehme Komplexität und sensorische Tiefe.

SENSORISCHE HINWEISE
Farbe: Tiefes Rosa mit hellen Reflexen.
Aroma: Intensiv und einhüllend, mit Noten von weißen Blüten, Rosen, Walderdbeeren und einem Hauch mediterraner Macchia.
Geschmack: Frisch, harmonisch und zart fruchtig, mit einer feinen und anhaltenden Perlage, die die Struktur des Weines unterstreicht.

KOMBINATIONEN
Dank seiner Frische und seines zarten Aromas passt er wunderbar zu Schalentieren, Meeresfrüchten, Fischgerichten und frittierten Speisen. Er passt perfekt zu Vorspeisen auf Fischbasis, wie Thunfisch- oder Lachstatar, und zu Schalentieren. Seine Säure gleicht die Süße der Meeresfrüchte aus und sorgt so für eine hervorragende Geschmacksbalance. Darüber hinaus passt er aufgrund seines aromatischen Profils auch ideal zu leichten Gerichten wie Meeresfrüchtesalaten und delikaten Risottos.

AUSZEICHNUNGEN

Auszeichnung „Die 101 besten Weine der Toskana", Guida Eccellenza di Toscana 2026 für Spumante Brut Rosato delle Ripalte 2024

2 Sterne, Guida Oro „I Vini di Veronelli" 2026 für Spumante Brut rosato delle Ripalte

3 Reben, Vitae AIS Weinguide 2026 für Spumante Brut rosato delle Ripalte

3 Sterne, ausgewählt im Abschnitt für Weine aus autochthonen Rebsorten, in der Guida Vinibuoni d'Italia, hrsg. 2026, für den Spumante Brut delle Ripalte 2024

4 Sterne, ausgewählt im Abschnitt „Weine aus einheimischen Rebsorten", Guida Vinibuoni d'Italia hrsg. 2025 für den Spumante Brut delle Ripalte 2023

3 Reben, Vitae Der Weinführer 2025 für den Spumante Brut delle Ripalte 2023

2 Sterne, Goldführer „I Vini di Veronelli" 2022 und 2023 für den Spumante Brut delle Ripalte 2023