

# VERMENTINO DELLE RIPALTE

## COSTA TOSCANA VERMENTINO IGT



### INFORMAZIONI TECNICHE

|                                                                                     |               |                                     |                                                                                     |                             |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------|
|    | Annata        | 2024                                |    | Formato Bottiglia           | 0,75 l   |
|    | Denominazione | Costa Toscana Vermentino IGT        |    | Gradazione Alcolica         | 13% vol. |
|   | Tipologia     | Bianco Fermo                        |   | Vinificazione e Affinamento | Acciaio  |
|  | Uve           | 90% Vermentino<br>10% Petit Manseng |  | Temperatura di Servizio     | 10-12°C  |

### DESCRIZIONE

I vigneti del Gorgaccio, da cui provengono le nostre uve, sorgono tra due antiche miniere di ferro; questa circostanza rende il Vermentino ancora più caratteristico per la spiccata mineralità, mentre l'estrema vicinanza al mare conferisce a queste vigne una particolare energia.

#### VINIFICAZIONE

Alla vendemmia manuale segue una pressatura soffice. Dopo la sfeccatura, la fermentazione avviene a temperatura controllata tra 18° e 20°C.

#### AFFINAMENTO

Il vino rimane a contatto con le fecce fini per alcuni mesi, per poi essere imbottigliato in primavera e affinato in bottiglia.

#### NOTE SENSORIALI

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.

Profumo: Note agrumate e floreali con sentori di erbe mediterranee e sfumature minerali.

Gusto: Fresco ed equilibrato, con una piacevole sapidità e un retrogusto persistente di macchia mediterranea.

#### ABBINAMENTI

Compagno ideale di piatti a base di pesce, molluschi, polpo e crostacei. Si sposa perfettamente anche con formaggi freschi e salumi poco stagionati. È un'ottima scelta per accompagnare carni bianche come pollo, tacchino e coniglio, oltre a risotti, frittate e preparazioni a base di funghi.

### PREMI E RICONOSCIMENTI

2 stelle, Guida Oro "I Vini di Veronelli" 2026 per il Vermentino delle Ripalte Costa Toscana IGT 2024

3 viti, Vitae La Guida Vini AIS 2026 per il Vermentino delle Ripalte Costa Toscana IGT 2024

2 viti, Vitae La Guida Vini 2025 per Vermentino delle Ripalte Costa Toscana Vermentino IGT 2023

2 stelle, selezionato nella sezione dedicata ai vini da vitigni autoctoni, Guida Vinibuoni d'Italia ed. 2023 per il Vermentino delle Ripalte Costa Toscana Vermentino IGT 2021

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

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

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

Gilbert & Gaillard International Competition 2015: Medaglia d'Oro

Guida Oro "I Vini di Veronelli" 2015: 2 stelle (Vino ottimo) – Punti: 87/100

Guida "I Vini d'Italia" dell'Espresso 2015: 2 bottiglie (Vino senz'altro buono) – Punti: 14,5/20