TENUTA DELLE RIPALTE

BIANCO MEDITERRANEO

Costa Toscana Vermentino IGT



INFORMAZIONI TECNICHE

Annata	2022	**Formato Bottiglia**	0,75 l
Denominazione	Costa Toscana Vermentino IGT	**Gradazione Alcolica**	13% vol.
Tipologia	Bianco Fermo	**Vinificazione e Affinamento**	Acciaio, Tonneaux di rovere francese
Uve	90% Vermentino, 10% Fiano	**Temperatura di Servizio**	10-12°C

DESCRIZIONE

Il Bianco Mediterraneo nasce nei Pascoli Alti, un'area incontaminata situata sulle pendici meridionali del Monte Calamita, nella parte più selvaggia e affascinante dell'Isola d'Elba. I vigneti si trovano a 300 metri sul livello del mare, in una posizione unica dove il suolo ferroso e minerale, la costante ventilazione marina e il clima secco creano le condizioni perfette per la coltivazione della vite. La scarsa fertilità del terreno spinge la pianta a una produzione limitata ma di altissima qualità, esaltando nel vino freschezza, sapidità e una marcata impronta mediterranea.

VINIFICAZIONE
Dopo una vendemmia manuale accurata, le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice per preservarne freschezza e aromi. Il mosto, dopo una delicata sfecciatura, viene fatto fermentare a temperatura controllata tra i 18° e i 20°C, permettendo lo sviluppo di profumi intensi e una buona complessità aromatica.

AFFINAMENTO
Dopo la fermentazione, il vino rimane per alcuni mesi a contatto con le fecce fini, un processo che contribuisce ad arricchirne la struttura e la complessità. Successivamente, un terzo della massa affina in tonneaux di rovere francese per 10-12 mesi, mentre i restanti due terzi maturano in acciaio per preservarne freschezza ed espressione aromatica. Dopo l'assemblaggio, il vino riposa in bottiglia per almeno 12 mesi, completando il proprio percorso evolutivo e raggiungendo un equilibrio armonioso tra eleganza, profondità e finezza.

NOTE SENSORIALI
Colore: Giallo paglierino luminoso.
Profumo: Note di agrumi, fiori bianchi e una spiccata mineralità.
Gusto: Fresco, sapido, con un lungo finale agrumato.

ABBINAMENTI
Perfetto con piatti a base di pesce e crostacei, tartare di mare e primi delicati della tradizione mediterranea, come spaghetti alle vongole e risotto ai frutti di mare. Si sposa magnificamente con formaggi freschi come mozzarella di bufala, ricotta fresca, e stracciatella, oltre a insalate gourmet e antipasti leggeri, esaltando ogni boccone con la sua vivace freschezza. Ottimo anche con formaggi semi-stagionati come il Provolone del Monaco DOP e il Caciocavallo Silano DOP. Per i piatti di carne, è ideale con tacchino arrosto con erbe aromatiche e filetto di maiale, che si abbinano perfettamente grazie alla freschezza del vino, che bilancia i sapori ricchi e aromatici della carne.

PREMI E RICONOSCIMENTI

The WineHunter Award 2026 "Excellence is an attitude" per il Bianco Mediterraneo Costa Toscana IGT 2022

3 stelle, Guida Oro "I Vini di Veronelli" 2026 per il Bianco Mediterraneo Costa Toscana IGT 2022

3 Viti, Vitae La Guida Vini AIS 2026, Bianco Mediterraneo Costa Toscana IGT 2022

2 bicchieri rossi, Guida Vini d'Italia Gambero Rosso 2026 per il Bianco Mediterraneo Costa Toscana Vermentino IGT 2022

4 stelle, Guida Vinibuoni d'Italia 2025, Bianco Mediterraneo Costa Toscana Vermentino IGT 2019, selezionato nella sezione dedicata ai vini da vitigni autoctoni

3 Viti, Vitae La Guida Vini AIS 2025, Bianco Mediterraneo Costa Toscana Vermentino IGT 2019

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