Tenuta delle Ripalte

BIANCO MEDITERRANEO

Costa Toscana Vermentino IGT



TECHNISCHE INFORMATIONEN

Jahrgang	2022	**Flaschenformat**	0,75 l
Name	Costa Toscana Vermentino IGT	**Alkoholgehalt**	13% Bd.
Typologie	Weiße Stille	**Weinbereitung und Verfeinerung**	Stahl, französischen Eichentonneaux
Rebsorte	90% Vermentino, 10% Fiano	**Serviertemperatur**	10-12°C

BESCHREIBUNG

Bianco Mediterraneo entsteht in Pascoli Alti, einem unberührten Gebiet an den Südhängen des Monte Calamita, im wildesten und faszinierendsten Teil der Insel Elba. Die Weinberge liegen 300 Meter über dem Meeresspiegel, in einer einzigartigen Lage, wo der eisenhaltige und mineralhaltige Boden, die ständige Meeresbrise und das trockene Klima perfekte Bedingungen für den Weinanbau schaffen. Die geringe Fruchtbarkeit des Bodens zwingt die Pflanze zu einer begrenzten, aber qualitativ sehr hochwertigen Produktion, die dem Wein Frische, Geschmack und eine deutlich mediterrane Note verleiht.

WEINBEREITUNG
Nach der sorgfältigen Handlese werden die Trauben einer sanften Pressung unterzogen, um ihre Frische und Aromen zu bewahren. Der Most wird nach einem vorsichtigen Abstich bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 18 und 20 °C vergoren, wodurch die Entwicklung intensiver Aromen und einer guten aromatischen Komplexität ermöglicht wird.

VERFEINERUNG
Nach der Gärung verbleibt der Wein mehrere Monate auf der Feinhefe. Dieser Prozess verleiht ihm zusätzliche Struktur, Komplexität und Tiefe. Ein Drittel der Cuvée reift anschließend für 10–12 Monate in Tonneaux aus französischer Eiche, während die übrigen zwei Drittel in Edelstahltanks reifen, um Frische und aromatische Ausdruckskraft zu bewahren. Nach der Assemblage der beiden Partien folgt eine mindestens 12-monatige Flaschenreife, in der der Wein seine harmonische Balance aus Eleganz, Tiefe und Finesse vollendet.

SENSORISCHE HINWEISE
Farbe: Leuchtendes Strohgelb.
Aroma: Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einer ausgeprägten Mineralität.
Geschmack: Frisch, herzhaft, mit einem langen Zitrus-Abgang.

KOMBINATIONEN
Perfekt zu Fisch- und Schalentiergerichten, Meeresfrüchte-Tartar und delikaten ersten Gängen der mediterranen Tradition, wie Spaghetti mit Venusmuscheln und Meeresfrüchte-Risotto. Er passt wunderbar zu Frischkäse wie Büffelmozzarella, frischem Ricotta und Stracciatella sowie zu Gourmetsalaten und leichten Vorspeisen und bereichert jeden Bissen mit seiner lebendigen Frische. Auch hervorragend zu halbreifem Käse wie Provolone del Monaco DOP und Caciocavallo Silano DOP. Zu Fleischgerichten passt er ideal zu gebratenem Truthahn mit aromatischen Kräutern und Schweinefilet, die dank der Frische des Weins, der die reichen und aromatischen Aromen des Fleisches. ausgleicht, perfekt harmonieren.

AUSZEICHNUNGEN

The WineHunter Award 2026 „Excellence is an attitude“ für den Bianco Mediterraneo Costa Toscana IGT 2022

3 Sterne, Guida Oro „I Vini di Veronelli“ 2026 für den Bianco Mediterraneo Costa Toscana IGT 2022

3 Reben, Vitae AIS Weinführer 2026, Bianco Mediterraneo Costa Toscana IGT 2022

2 rote Gläser im Weinführer Vini d'Italia 2026 von Gambero Rosso für den Bianco Mediterraneo Costa Toscana Vermentino IGT 2022

4 Sterne, Guida Vinibuoni d'Italia 2025, Bianco Mediterraneo Costa Toscana Vermentino IGT 2019, ausgewählt im Abschnitt für Weine aus autochthonen Rebsorten

3 Reben, Vitae AIS Weinführer 2025, Bianco Mediterraneo Costa Toscana Vermentino IGT 2019

Goldmedaille, XXII Concorso Enologico Internazionale Città del Vino 2024 für den Bianco Mediterraneo Costa Toscana Vermentino IGT 2019