TENUTA DELLE RIPALTE

ROSATO DELLE RIPALTE

Costa Toscana Rosato IGT
da uve Aleatico Biologico



INFORMAZIONI TECNICHE

Annata	2025	**Formato Bottiglia**	0,75 l
Denominazione	Costa Toscana Rosato IGT da uve Aleatico Biologico	**Gradazione Alcolica**	13% vol.
Tipologia	Rosato Fermo	**Vinificazione e Affinamento**	Acciaio
Uve	100% Aleatico	**Temperatura di Servizio**	10-12°C

DESCRIZIONE

Il Rosato delle Ripalte è prodotto con uve Aleatico provenienti dai vigneti di Poggio Turco, situati sulle alte terrazze affacciate sul mare nella punta più meridionale dell'Isola d'Elba. Questa posizione privilegiata, a un'altitudine di 170 metri sul livello del mare, con terreni di granito metamorfico, conferisce al vino una mineralità distintiva. Condivide con l'Aleatico Passito i profumi di rosa selvatica e le note di macchia mediterranea, ma si distingue per una struttura leggera che offre una degustazione lunga e complessa. Il colore ricorda la rosa Tea, evocando sensazioni di freschezza che si ritrovano puntualmente nel vino.

VINIFICAZIONE
Dopo un'accurata vendemmia manuale, le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice per preservarne la purezza aromatica. Il mosto, dopo una delicata sfecciatura, fermenta a temperatura controllata tra i 18° e i 20°C, esaltando freschezza e complessità. Successivamente, il vino riposa per alcuni mesi sulle fecce fini, arricchendosi di struttura e profondità gustativa.

AFFINAMENTO
L'imbottigliamento avviene in tarda primavera, seguito da un lungo affinamento in bottiglia, che permette al vino di raggiungere il suo perfetto equilibrio, affinando aromi e carattere.

NOTE SENSORIALI
Colore: Rosa tenue brillante.
Profumo: Fruttato e floreale, con note di rosa, fragoline di bosco e ciliegia.
Gusto: Fresco e sapido, con un finale aromatico e persistente.

ABBINAMENTI
Oltre ai classici abbinamenti con la cucina marinara e rustica isolana, il Rosato delle Ripalte trova negli antipasti a base di pesce crudo un legame ideale, così come nei risotti, specie agli asparagi. Si accompagna felicemente anche a formaggi dolci, di media consistenza e non troppo stagionati. Molto gradevole come aperitivo.

PREMI E RICONOSCIMENTI

2 bicchieri rossi, Guida Vini d'Italia Gambero Rosso 2027 per il Rosato delle Ripalte Costa Toscana IGT 2025
2 stelle, Guida Oro "I Vini di Veronelli" 2026 per il Rosato delle Ripalte Costa Toscana IGT 2024
3 Viti, Vitae La Guida Vini AIS 2026, Rosato delle Ripalte Costa Toscana IGT 2024
2 stelle, Guida Vinibuoni d'Italia 2026, Rosato delle Ripalte Costa Toscana IGT 2024, selezionato nella sezione dedicata ai vini da vitigni autoctoni
4 Viti, Vitae La Guida Vini AIS 2025, Rosato delle Ripalte Costa Toscana IGT 2023
3 stelle, Guida Vinibuoni d'Italia 2025, Rosato delle Ripalte Costa Toscana IGT 2023, selezionato nella sezione dedicata ai vini da vitigni autoctoni