Tenuta delle Ripalte

ROSSO MEDITERRANEO

Costa Toscana Alicante IGT



INFORMAZIONI TECNICHE

Annata	2022	**Formato Bottiglia**	0,75 l
Denominazione	Costa Toscana Alicante IGT	**Gradazione Alcolica**	13% vol.
Tipologia	Rosso Fermo	**Vinificazione e Affinamento**	Acciaio, Tonneaux di rovere francese
Uve	100% Alicante	**Temperatura di Servizio**	16-18°C

DESCRIZIONE

Il Rosso Mediterraneo è ottenuto da uve Grenache e il vigneto, allevato a guyot, è il piu vecchio vigneto di Tenuta delle Ripalte.
Questo metodo permette una resa equilibrata e uve di grande qualità, contribuendo alla struttura e alla finezza del vino.
Il vitigno Alicante si adatta perfettamente al clima arido e secco dell'Isola d'Elba.
La forte esposizione al sole e la costante influenza delle brezze marine permettono una maturazione lenta e graduale delle uve, esaltando le caratteristiche organolettiche del vitigno.

VINIFICAZIONE
La raccolta avviene manualmente nei vigneti del Gorgaccio, tra i più vocati della tenuta. Il vigneto, allevato a Guyot, è il più antico impianto di Alicante dell'azienda, testimone della grande adattabilità di questo vitigno al terroir elbano. Dopo la selezione delle uve, la fermentazione avviene in vasche di acciaio con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni, permettendo l'estrazione ottimale di aromi e struttura.

AFFINAMENTO
Il vino affina per 6 mesi in tonneaux di rovere francese di secondo passaggio, un processo che gli dona rotondità e maggiore complessità senza sovrastarne la freschezza. Viene imbottigliato l'anno successivo alla vendemmia, a fine estate.

NOTE SENSORIALI
Colore: Rosso rubino intenso con lievi riflessi granati, segno di una maturazione equilibrata.
Profumo: Avvolgente e complesso, con note di frutti rossi maturi, spezie dolci e leggere sfumature di macchia mediterranea.
Gusto: Strutturato e morbido, con tannini vellutati e un'ottima freschezza. Il finale è lungo e minerale, con una piacevole persistenza aromatica.

ABBINAMENTI
Perfetto con i piatti di mare della tradizione livornese, come il cacciucco alla livornese e il baccalà alla livornese, oltre a pietanze di mare dal sapore intenso. Si abbina splendidamente anche a primi piatti al ragù, carni rosse alla brace e formaggi stagionati, come Pecorino, Parmigiano Reggiano oltre i 24 mesi e Caciocavallo. La sua versatilità lo rende ideale anche per piatti vegetariani, in particolare a base di verdure grigliate e legumi, esaltandone la complessità aromatica con il suo carattere strutturato ed equilibrato.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premio "I migliori 101 vini della Toscana", Guida Eccellenza di Toscana 2026 per il Rosso Mediterraneo Costa Toscana IGT 2022
3 stelle, Guida Oro "I Vini di Veronelli" 2026 per il Rosso Mediterraneo Costa Toscana IGT 2022
4 Viti, Vitae La Guida Vini AIS 2026, Rosso Mediterraneo Costa Toscana IGT 2022
Selezione Vini Valore/Prezzo, Vitae La Guida Vini AIS 2026, Rosso Mediterraneo Costa Toscana IGT 2022
Top Wine, Guida Slow Wine 2026, Rosso Mediterraneo Costa Toscana IGT 2022
Medaglia d'Oro, XXII Concorso Enologico Internazionale Città del Vino 2024 per il Rosso Mediterraneo Costa Toscana IGT 2019