TENUTA DELLE RIPALTE

SPUMANTE BRUT DELLE RIPALTE MAGNUM

VINO SPUMANTE ROSATO



INFORMAZIONI TECNICHE

Annata	2025	**Formato Bottiglia**	1,5 l
Denominazione	Vino Spumante Rosato	**Gradazione Alcolica**	12,5% vol.
Tipologia	Spumante Rosato	**Vinificazione e Affinamento**	Acciaio
Uve	100% Aleatico	**Temperatura di Servizio**	8-10°C

DESCRIZIONE

Lo Spumante Brut Ripalte è ottenuto da uve Aleatico, un vitigno aromatico che, in questa versione spumantizzata, esprime tutta la sua freschezza e il suo carattere distintivo. Il colore rosato tenue e i profumi floreali e fruttati anticipano un sorso elegante e vivace, perfetto per chi ama le bollicine raffinate e dal gusto mediterraneo.

VINIFICAZIONE
La vendemmia, rigorosamente manuale, avviene a fine agosto per selezionare solo le migliori uve di Aleatico. Dopo la raccolta, le uve vengono delicatamente pressate per ottenere un mosto base destinato alla spumantizzazione. La fermentazione avviene con il metodo Charmat, un processo che preserva la freschezza e l'intensità aromatica del vitigno.

AFFINAMENTO
L'affinamento in autoclave permette di sviluppare una finezza ed equilibrio straordinari. In fase di imbottigliamento, l'aggiunta di una finitura pre-imbottigliamento a base di Aleatico Passito arricchisce il profilo del vino, conferendogli maggiore complessità e profondità sensoriale.

NOTE SENSORIALI
Colore: Rosa carico con riflessi brillanti.
Profumo: Intenso e avvolgente, con note di fiori bianchi, rosa, fragoline di bosco e sentori di macchia mediterranea.
Gusto: Fresco, armonico e delicatamente fruttato, con una bollicina fine e persistente che esalta la struttura del vino.

ABBINAMENTI
Si abbina splendidamente a crostacei, frutti di mare, piatti di pesce e fritture, grazie alla sua freschezza e alla delicata aromaticità. Si sposa perfettamente con antipasti a base di pesce, come tartare di tonno o salmone, e con crostacei. La sua acidità bilancia la dolcezza dei frutti di mare, creando un equilibrio gustativo eccellente. Inoltre, il suo profilo aromatico lo rende ideale anche con piatti leggeri come insalate di mare e risotti delicati.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premio "I migliori 101 vini della Toscana", Guida Eccellenza di Toscana 2026 per lo Spumante Brut delle Ripalte 2024
2 stelle, Guida Oro "I Vini di Veronelli" 2026 per lo Spumante Brut delle Ripalte
3 Viti, Vitae La Guida Vini AIS 2026, Spumante Brut delle Ripalte
3 stelle, Guida Vinibuoni d'Italia 2026, Spumante Brut delle Ripalte 2024, selezionato nella sezione dedicata ai vini da vitigni autoctoni
4 stelle, Guida Vinibuoni d'Italia 2025, Spumante Brut delle Ripalte 2023, selezionato nella sezione dedicata ai vini da vitigni autoctoni
3 Viti, Vitae La Guida Vini AIS 2025, Spumante Brut delle Ripalte 2023
2 stelle, Guida Oro "I Vini di Veronelli" 2022 e 2023 per lo Spumante Brut delle Ripalte 2023