ACQUISTATO IL .....

Costa Toscana Rosato IGT 2013



Il profumo irresistibile dell?Elba

Nei suoi 10 mesi di esilio all'Elba Napoleone Bonaparte non si fece mancare proprio nulla. Tantomeno il vino. Ma che fosse Aleatico, beninteso, il più famoso e tipico dell'isola. Cosa fosse a renderlo così irresistibile al più grande dei grandi, potete scoprirlo oggi con il Rosato delle Ripalte.

L'aleatico, il vitigno aromatico a bacca scura simbolo dell'isola d'Elba. In un'interpretazione insolita, sorprendente. "Con l'Aleatico Passito ha in comune i profumi di rosa selvatica e la nota di macchia mediterranea; la struttura, al contrario, è leggera ma non ci priva di una degustazione lunga e complessa." Voilà, eccolo qui il Rosato delle Ripalte. Il naso è stupefacente, con i suoi toni aromatici, ampi, sfolgoranti. Ma è in bocca che davvero stupisce, rivelandosi composto, delicato e sottile. Il gioco degli opposti in un rosato di sicuro effetto. Il verde delle viti e dei pini marittimi, l'azzurro del Mar Tirreno e il tipico colore ferruginoso del terreno: benvenuti alla Tenuta delle Ripalte, piccolo angolo di paradiso che si estende per oltre 12 km lungo la costa del promontorio sud-orientale dell'isola d'Elba, presso il comune di Capoliveri (LI). La Tenuta, già appartenuta ad Oscar Tobler e alla famiglia Quintavalle-Theodoli, è oggi guidata da Piermario Meletti Cavallari, alla sua seconda esperienza enoica dopo quella fortunatissima e arcinota di Grattamacco a Bolgheri.Il cavallo di battaglia è ovviamente l'Aleatico, declinato nella sua versione più classica e celebre, il Passito, e in versione rosato. E poi un rosso, a base alicante (grenache) e carignano, un bianco (vermentino e petit manseng) e una grappa (sempre a base aleatico). Vini incredibilmente suggestivi, mediterranei, di grandissimo carattere. Gli ettari vitati sono 15 (su 450 totali), e le bottiglie prodotte circa 60.000 all'anno.

La Vigna

Terreno	Vulcanico, granito metamorfico
Esposizione	Sud-sudEst, 180 - 350 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3.000 ? 3.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Aleatico 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Da bere oggi
Abbinamento	Perfetto a tutto pasto con antipasti, salumi e formaggi, primi piatti con sughi poco strutturati, secondi di carne e pesce
Vinificazione	Dopo la vendemmia, a maturazione completa, le uve di Aleatico vengono pigiate e successivamente subiscono una soffice pressatura; il mosto viene fermentato a una temperatura controllata di 15-18°
Sensazioni	Colore rosa carico; naso aromatico, con note floreali di rosa selvatica, sentori di frutta rossa stramatura e ricordi di macchia mediterranea; in bocca è secco, agile e fresco

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821