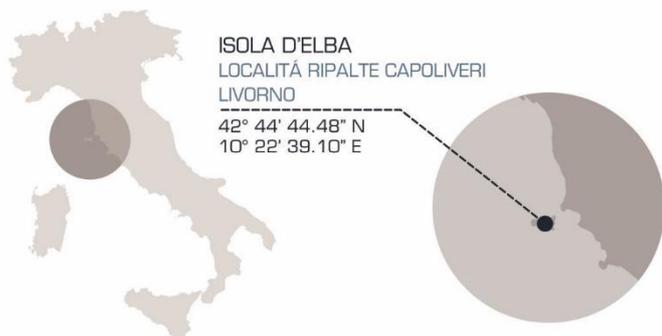


TENUTA DELLE RIPALTE  
LOC. RIPALTE / ISOLA D'ELBA

BRUT ROSATO DELLE RIPALTE



TENUTA DELLE RIPALTE  
COSTA DEI GABBIANI - ISOLA D'ELBA  
DA CHIANTORO AND BIANCO BRUNO



ISOLA D'ELBA  
LOCALITÀ RIPALTE CAPOLIVERI  
LIVORNO

42° 44' 44.48" N  
10° 22' 39.10" E



ANNO DI  
FONDAZIONE  
2002



VITIGNI

ALEATICO / ALCANTE  
CARIGNANO / VERMENTINO  
PETIT MANSENG



ESTENSIONE  
TERRITORIO  
15.5 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE  
ALL'ANNO  
60.000

### VITIGNO

100% uve di Aleatico

### REGIONE

Capoliveri, Isola d'Elba

### DENOMINAZIONE

Vino Spumante VS

### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di Poggio Turco  
coltivati ad Aleatico

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

### VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia, alla fine di agosto, le uve di Aleatico vengono delicatamente pressate per ottenere una base spumante, che viene successivamente fermentata in metodo Charmat. In fase di imbottigliamento la "liqueur d'expédition" è costituita da vino Aleatico Passito.

### NOTE DEGUSTATIVE

Alla vista: colore rosa carico.

Al naso: ricco di profumi primari, fiori e frutta con un ricordo di macchia mediterranea.

Al palato: molto equilibrato e fresco, armonico e delicatamente fruttato.

### ABBINAMENTI

Oltre ai classici abbinamenti con la cucina marinara e rustica isolana, il Brut Rosato delle Ripalte trova nei crostacei; nei frutti di mare un legume ideale. Molto gradevole come aperitivo o per accompagnare tutto il pasto.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com