



RING OF ESTATES
TUSCANY WINERY GROUP

VILLA A SESTA



Ripaltella

Chianti Superiore DOCG

Zona di produzione: Il Chianti Superiore “Ripaltella” è prodotto nei vigneti situati a Bucine, in Provincia di Arezzo.

Esposizione: esposti a Sud ad un' altitudine di 400 m s.l.m.

Tipologia dei terreni: sono terreni ricchi di scheletro, profondi, con un buon effetto drenante.

Uvaggio: Sangiovese 100%

Caratteristiche produttive: la densità di impianto è di 4.500 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 60 quintali di uva e con una resa media in vino di 40 ettolitri.

Vinificazione: l'uva viene raccolta manualmente, una volta diraspata e pigiata inizia la vinificazione in tini tronco conici da 48hl. La fermentazione alcolica si svolge in circa 7-10 giorni con lieviti spontanei e la successiva macerazione sulle bucce in altri 8-10 giorni circa ad una temperatura controllata di 26°C.

Maturazione ed affinamento: affinamento 18 mesi in botte grande da 48hl. Prima di essere immesso sul mercato Ripaltella viene affinato in bottiglia per 6 mesi circa.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con riflessi porpora. E' un vino fresco, molto piacevole che abbina complessità e gioventù. Al naso la freschezza dei frutti rossi su cui spicca la violetta ed il lampone, spezie ed aromi nostrani, tipici del territorio. Corpo pieno, morbido al palato, di buona acidità e persistenza. Un vino da tutti i giorni.

Abbinamenti gastronomici: Salumi freschi, primi piatti toscani, carni bianche, formaggi, pizza.

Temperatura di servizio: 18°C