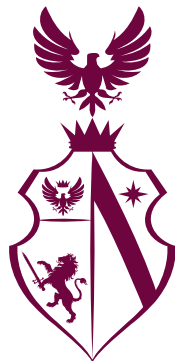


VILLA A SESTA



# RIPALTELLA

**Chianti Superiore D.O.C.G.**

**ZONA DI PRODUZIONE** Il Chianti Superiore "Ripaltella" è prodotto nei vigneti situati a Bucine, in Provincia di Arezzo. Tipologia dei terreni: esposti a Sud ad un'altitudine di 400 m s.l.m., 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. La fermentazione alcolica si svolge in circa 7-10 giorni e la successiva macerazione sulle bucce in altri 8-10 giorni circa ad una temperatura controllata di 27°C.

**MATURAZIONE ED AFFINAMENTO** Affinamento 18 mesi in botte grande. Prima di essere immesso sul mercato Ripaltella viene affinato in bottiglia per 3 mesi circa.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** Colore rosso rubino con riflessi porpora. È 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 con sughi rossi, pizza, pesce.

# RIPALTELLA