



RIPA DELLE MORE

IGT TOSCANA

Classificazione: IGT Toscana

Zona di Produzione: Castello Vicchiomaggio, Greve in Chianti

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot

Informazioni sul Vigneto:

Densità di impianto di 5.600 ceppi per ettaro. Argilla pesante (30%). Altitudine 255-265 m. Metodo di potatura a guyot singolo che garantisce una resa piuttosto bassa.

Resa: 52 hl per ettaro

Vinificazione e Maturazione:

Vinificazione: In piccole vasche in acciaio inox (da 50 hl), che garantiscono il massimo contatto delle bucce con il mosto, per un periodo di circa 16 giorni.

Maturazione: Il vino matura per due anni in barrique di rovere francese nuove provenienti da due diverse *tonnellerie*. Resta poi circa 7 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Descrizione: Ripa delle More è nato come vino innovativo, fuori dagli schemi e dai disciplinari. Ha cambiato fisionomia nel corso degli anni per arrivare alla sua declinazione attuale in cui il Sangiovese (circa il 50%) incontra Cabernet Sauvignon e Merlot. È un vino ricco, dal gusto moderno, che non dimentica le sue radici territoriali toscane.

Note Degustative:

Il colore è rosso rubino impenetrabile. Ha profumi esuberanti, principalmente balsamici e fruttati, che ricordano menta, ribes nero e mirtillo, ma evolve anche con accenni di cioccolato fondente, vaniglia e ginepro. Al gusto denota pienezza, ma soprattutto manifesta una grande classe. I tannini sono estremamente levigati e si fondono con il gusto fruttato di mirtillo. Il finale di bocca è molto persistente con piacevoli note speziate.

Abbinamenti: Con la sua classe sposa bene piatti di carne elaborati come stracotti, brasati e stufati.

