



# Fattoria delle Ripalte

## Vini divini, benessere e natura

di Alessandro Talini

Dodici chilometri di costa, dalla spiaggia di Remaiolo a quella di Calanova. Quattrocentocinquanta ettari di bosco, macchia, spiagge, rocce, pascoli e vigne. Bellezza e saperi antichi che si riconoscono nel paesaggio dove 17 ettari di filari di viti promettono dolcezze. Bellissima la Tenuta con mille opportunità di soggiorno, dal glamping al soggiorno in hotel nell'antica casa padronale, alle ville esclusive ed isolate. Per fare un nome, capitava di incontrare il tennista Siner che si allenava nei campi da tennis quando il suo allenatore era Piatti, un habitué di Capoliveri. Oltre all'accoglienza sono le produzioni vinicole che si sono affermate grazie alla cura della famiglia Ederle - le Ripalte furono acquistata da Piero Ederle nel 1977 che ne reimpiantò i vigneti - e di Piernario Meletti Cavallari, un grande nome nel mondo del vino. Sono tre le principali zone coltivate ad aleatico, a vermentino nei pianori a 300 mt sopra il livello del mare, ad alicante. Ai tempi dei primi proprietari - Oscar Tobler e successivamente la famiglia Quintavalle - la grande tenuta era raggiungibile via mare o per sentieri. Coltivata a vigna anche allora con moscato, sangiovetto, ansonica, procanico, aleatico ed alicante, aveva estesi seminativi, molti olivi, numerosi allevamenti di animali. Successivamente divenne riserva di caccia. L'attuale strada, sterrata anche se facilmente percorribile, fu costruita per servire la Miniera del Ginepro, dismessa ma tuttora visitabile. Le attuali produzioni sono orientate al biologico, dopo tre anni di sperimentazione. L'obiettivo è quello di valorizzare ogni singola varietà e mantenere i profumi primari. La degustazione organizzata sulla bella terrazza della cantina, disegnata dall'Archistar Tobia Scarpa, con la sommelier elbana Susy Macchioni di grande raffinatezza ed esperta di "sapori" elbani, invita ad approfondire il viaggio nel gusto.

**Vermentino delle Ripalte:** vino Igt proveniente dai vigneti del Gorgaccio collocati fra due aree minerarie che ne rivendicano la spiccata mineralità. Dal colore giallo paglierino carico, con riflessi dorati con buoni profumi, dal bel frutto. Si sente subito la pesca matura, la parte del Petit Manseng stempera l'amaricante tipico del vermentino apportando leggera morbidezza e equilibrando il sapore sul palato. Rimane in bocca una piacevole sapidità. Ottimo per abbinamento con pescato anche crudo, zuppetta bianca con frutti di mare e scampi con zeste di limone. Si consiglia di berlo a 11/12° C.

**Bianco Mediterraneo:** un ottimo vermentino con 10% di Fiano datato 2019. Un terzo di tutta la massa fa affinamento in Tonnaux di rovere francese. Ogni anno un team di enologi seleziona in base alle partite e alla qualità di ogni singola partita, scegliendo il migliore equilibrio che si raggiunge all'interno del blend. Leggera nota di zafferano iniziale, che fa presagire un'uva ben matura da un punto di vista fenolico e ben





equilibrato. Si apprezza una nota leggera di miele e ginestra. Chiari i sentori di macchia mediterranea e pera matura. Al naso si fa notare il profumo di agrume maturo, macchia mediterranea, finale di pepe bianco e vanillina. Ottimo abbinamento con uno spaghetti con ragù bianco di pesce spada, pomodorini e olive taggiasche.

**Rosè di Aleatico 2022:** aromatico grazie ai terreni che esaltano i profumi, si riconosce il geraniolo, sentore di rosa, pesca matura, ciliegia, entra con delicati profumi al naso di pesca bianca matura seguiti da un'arancia rossa sanguinella, macchia mediterranea in fiore, rosmarino, con finale delicatamente salino. Al naso si avverte fruttato di ciliegia matura e piccoli frutti rossi e neri di bosco, nota di rosa rossa quasi appassita, bocca equilibrata con finale poco tannico che lo rende versatile nell'abbinamento: dal cacciucco alla livornese al pasta con granseola all'elbana.

**Aleatico Passito D.O.C.G.:** coltivato sulle alture di Poggio Turco, lasciato ad essiccare su tralicci, si presenta di colore rosso granato intenso con le sfumature tipiche dei vini passiti, al naso aggressivo, si ntan profumi varietali di rossa rossa, frutta rossa matura, pesca sciroppata, con finale di macchia mediterranea. In bocca il tenore zuccherino è bilanciato da buna freschezza che rende il sorso piacevole e invita al secondo. Nel finale la nota dolce e l'acidità sono in equilibrio, con una leggera componente sapida. Si consiglia l'abbinamento tradizionale con la Schiaccia briaca riese o il Corollo marciarianese, ma anche con una crostata i frutti di bosco e cioccolato al 60% di cacao.

*Twelve kilometres of coastline from Remaiolo beach to that of Calanova. Four hundred and fifty hectares of woodland, scrub, beaches, rocks, pastures and vineyards. Beauty and the old traditions come together in the landscape where 17 hectares of rows of vines give a promise of sweetness. The Ripalte Estate offers a thousand types of accommodation,*

*from glamping to 'hotel in the old manor house', to exclusive and secluded villas. Its wines are well-known and can be tasted on the terrace of the amazing wine cellar designed by architect Tobia Scarpa.*

*Vermentino delle Ripalte has a distinct minerality, good aromas and pleasing fruit. The Petit Manseng part tones down the bitterness typical of vermentino, bringing a slight softness and balancing the flavour on the palate. A pleasant sapidity remains in the mouth. Excellent for pairing, even with raw seafood. The recommended drinking temperature is 11/12°C.*

*White Mediterranean is an excellent vermentino with 10% Fiano dated 2019. One third of the whole is aged in French oak Tonnaux. There is a slight initial note of saffron suggesting well-ripened grapes. Clear hints of Mediterranean scrub and ripe pear. On the nose, the hint of ripe citrus is noticeable with a finish of white pepper and vanillin.*

*Rosè di Aleatico 2022 is aromatic thanks to the soil that enhances the bouquet, you can recognize the geranium taint with hints of rose, ripe peach, cherry, entering delicately with ripe white peach followed by blood orange. It leaves the mouth balanced with a slightly tannic finish, making it versatile in pairing. Excellent with fish soups but also with structured cured meats.*

*Aleatico Passito D.O.C.G. is grown on the heights of Poggio Turco, left to dry on trellises and has a deep garnet red colour with the nuances typical of dessert wines. Varietal aromas of red rose, ripe red fruit, peach in syrup are noticeable, with a finish of Mediterranean scrub. In the mouth, the sugar content is balanced by good freshness that makes the sip pleasant and invites a second glass.*



Foto ©FrancescoLascialfari

