

cantina
dei colli
ripani

c'è terra e c'è vino.



Linea *il belvedere*

Prodotto e imbottigliato esclusivamente da:
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop. Ripatransone,
(AP) Italia Product of Italy
#cantinadeicolliripani - colliripani.com

Linea riservata alla Grande Distribuzione

Falerio Pecorino DOC

Zona di produzione

Comune di Ripatransone e paesi limitrofi.

Vitigni

Pecorino.

Abbinamenti

Ideale con arrostiti di pesce ed anche con formaggi a pasta molle.

Con i suoi 494 metri sul livello del mare, la nostra Ripatransone è anche chiamata 'Belvedere del Piceno'. Da qui lo sguardo abbraccia Gran Sasso e Monti Sibillini e tutto quello che c'è nel mezzo. La Linea Belvedere, pensata per la Grande Distribuzione, è dedicata al panorama mozzafiato che si ammira da quassù.

Produzione media ettaro

8/9 t. di uva.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 12/14°C.



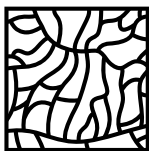
VINO BIOLOGICO
IT-BIO-009
Agricoltura Italia

Vinificazione

Selezione delle uve e vendemmia in cassette.
Pressatura soffice, fermentazione termocondizionata, maturazione in assenza di ossigeno in cemento e lunghi periodi di contatto sulle fecce fini.



cantina



dei colli ripani

Come otteniamo il nostro vino biologico:

Coltivando nel rispetto dell'ambiente.

Osserviamo il Reg. Ce 834/2007. Le operazioni di potatura, legatura e sfemminellatura, vengono eseguite manualmente dai nostri soci.

Prevenendo in modo naturale.

I vigneti sono seguiti dai nostri tecnici che, a seguito di monitoraggi, valutano eventuali interventi per contrastare i patogeni dannosi, con prodotti a base di rame, zolfo e funghi antagonisti.

Salvaguardando ogni acino.

La raccolta viene eseguita manualmente in piccole casse, le quali vengono consegnate in cantina nel più breve tempo possibile.

Utilizzando energia rinnovabile.

Le uve vengono diraspate con l'ausilio di macchinari che sfruttano l'energia elettrica generata da un impianto fotovoltaico posto sui tetti della nostra azienda.

Con attenzione.

La fermentazione viene monitorata dai nostri tecnici attraverso controlli analitici di laboratorio e tasting giornalieri. Il vino ottenuto viene pulito a seguito di decantazione statica naturale e successivamente filtrato.

Riciclando.

Per i nostri vini utilizziamo bottiglie di vetro leggero, rispettose dell'ambiente; un sughero al 100% riciclabile la cui produzione contrasta la desertificazione ambientale e sociale, e cartoni derivati da carta riciclata.