

Ripe d'Altura

Irpinia Bianco Spumante DOC

Dall'unione armonica di due anime bianche d'Irpinia nasce Ripe d'Altura, un blanc de blancs di uve Greco e Falanghina, provenienti da vigneti posti intorno ai 400 metri di altitudine, con esposizioni settentrionali e suoli che alternano argille calcaree e terreni sciolti. La vinificazione del solo mosto fiore, seguita da una lunga rifermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti di 30 mesi, dà vita a uno spumante fine e verticale, di grande freschezza e slancio minerale. Pas Dosé, anche in questo caso, per valorizzare la purezza varietale e territoriale, Ripe d'Altura esprime eleganza e complessità, con sentori di agrumi, fiori bianchi e crosta di pane, e una chiusura lunga e sapida.

L'Arte nascosta del vino.

L'Arte svelata dal vino.

Con Ell'e'noir e Ripe d'Altura, l'innovazione Mastroberardino non si esprime solo nel calice, ma anche nell'esperienza visiva e sensoriale che accompagna ogni bottiglia. L'etichetta stessa diventa un gesto artistico, un invito alla scoperta, un simbolo di partecipazione.

Su ciascuna bottiglia, una doppia etichetta custodisce un messaggio segreto: l'appassionato potrà, con un movimento lento e consapevole, sollevare o strappare l'etichetta superiore, svelando – come un sipario che si apre – l'opera d'arte nascosta al di sotto. Un piccolo rito, intimo e personale, che trasforma la degustazione in un atto di rivelazione, un incontro tra arte e vino.

Sotto la superficie si celano due rappresentazioni del dio greco Dioniso, tratte dai dipinti "Baccanale II" e "Baccanale III" dell'artista rumena Doina Botez.

Le opere – appartenenti alla Mastroberardino Art Gallery – fanno parte del trittico "Il colore di Dioniso", realizzato tra il 1993 e il 1998, un ciclo pittorico in cui l'artista esplora il duale rapporto tra Dioniso e la nostra quotidianità, tra ragione e istinto, misura e passione.

Nell'antica Grecia, il vino era il sangue di Dioniso, bevanda dell'immortalità e ponte tra umano e divino. Nelle tele di Doina Botez, come nei calici di questi spumanti, vive lo stesso dialogo eterno tra apollineo e dionisiaco, tra armonia e turbamento creativo, tra forma e libertà.

Così, anche l'etichetta diventa parte del racconto: un gesto di svelamento, un invito a superare la superficie per scoprire l'anima più autentica di questi vini. Perché in ogni bottiglia di Ell'e'noir e Ripe d'Altura, Mastroberardino celebra il potere del vino di trasformarsi in arte — e dell'arte di rivelare, sempre, qualcosa di nuovo.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Irpinia Bianco Spumante DOC

VITIGNO

Greco e Falanghina

TERRENO

Greco: suoli argilloso-calcarei, ricchi di scheletro, con esposizione a Nord.

Falanghina: suoli sciolti, drenanti, anch'essi esposti a Nord.

ALTITUDINE

In media 400 m s.l.m.

DENSITA' DI IMPIANTO

In media 4.000 ceppi/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con potatura a Guyot

ETÀ VIGNETO

In media 20 anni

RESA

Circa 80 q.li/ettaro e 2 kg/ceppo

PERIODO DI RACCOLTA

Inizio settembre, raccolta manuale

TECNICA DI VINIFICAZIONE DEL VINO BASE

Pressatura soffice e selettiva delle uve intere per estrarre esclusivamente il mosto fiore, destinato a un vino base sottile, puro ed elegante.

Vinificazione in bianco in acciaio a temperatura controllata, con una quota affinata in tonneau da 500 L e barriques da 225 L per arricchire struttura e complessità.

TECNICA DI PRESA DI SPUMA

Rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico in ambiente a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Affinamento sui lieviti per 30 mesi

TIPOLOGIA ZUCCHERINA

Pas Dosé

FORMATI SPECIALI

1,500 Lt.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore

Giallo paglierino brillante, impreziosito da riflessi dorati; perlage finissimo, continuo e di grande eleganza.

Il profumo

Aromi precisi e stratificati: frutta a polpa bianca (mela renetta, pera), mandorla fresca e nocciola, note delicate di crosta di pane e sensazioni sottili di lievito.

Completano il bouquet richiami di timo, maggiorana, e un'evidente impronta iodata e minerale, tratto distintivo dell'altitudine e delle esposizioni nord.

Il sapore

Ingresso teso e verticale, sostenuto da una freschezza vibrante e da una trama gustativa fine e continua. La vena salina, marcata ma elegante, accompagna lo sviluppo in bocca e prepara un finale lungo, cristallino e armonico, con ritorni agrumati e minerali. Equilibrio e purezza sono le sue cifre stilistiche.

ABBINAMENTI

Antipasti

Crudi di mare (scampi, gamberi rossi, tartare di ricciola o ombrina), ostriche, ricci di mare e plateau di frutti di mare. Capesante scottate, carpacci di pesce bianco; mozzarella di bufala, burrata e formaggi freschi a pasta morbida.

Primi Piatti

Spaghetti alle vongole, risotto agli agrumi, gamberi e zest di limone, gnocchi con crema di baccalà mantecato, zuppe chiare di pesce o brodetti leggeri.

Secondi Piatti

Pesce al forno con erbe mediterranee (orata, branzino, dentice), ricciola o tonno scottato, polpo croccante su crema di patate, baccalà in tutte le sue interpretazioni: mantecato, al vapore, fritto. Carni bianche delicate, secondi vegetariani eleganti: flan di verdure, sformati alle erbe, tortini di patate.

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

15 anni e oltre

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 – 12 °C
