

# Anima e carattere dell'Ancestrale Marche IGT rosato della Cantina dei Colli Ripani

scritto da Claudia Meo | 20 Febbraio 2023



## Il territorio

**Le Grotte di Santità**, che danno il nome alla linea di prodotto di cui fa parte l'Ancestrale Marche IGT rosato, sono cavità preistoriche artificiali che percorrono il sottosuolo della cittadina di Ripatransone; nella storia sono state teatro di intense vicende umane, come durante la II Guerra Mondiale, quando hanno difeso persone e animali dai bombardamenti. **Subito fuori dalle grotte**, a circa 450 metri sul mare, sono adagiati, con esposizione a nord – nordovest, i vigneti da cui nasce questo spumante ancestrale.

## **Il vitigno**

Grotte di Santità Ancestrale Rosè è frutto di un clone di Sangiovese, un biotipo particolare selezionato nelle Marche per **essere in grado di interpretare al meglio il DNA del territorio**. La Cantina dei Colli Ripani ha già intrapreso con successo la strada della spumantizzazione ancestrale con il Pecorino, che ha dato vita a un'etichetta già presentata che si sta facendo molto apprezzare sul mercato. Si è puntato, in entrambi gli ancestrali, su vitigni che avessero grande rappresentatività e grande capacità di esprimere, con la freschezza delle bollicine, il carattere di questo incredibile spaccato collinare vicino al mare Adriatico.

## **La filosofia**

**La Cantina dei Colli Ripani ha voluto arricchire la propria gamma con una bollicina che non venisse fagocitata dalla moltitudine di spumanti presenti sul territorio nazionale, con grande storia, blasone, qualità e fama;** l'idea della Cantina dei Colli Ripani è stata quella di creare un prodotto da spiegare, da apprezzare e da far conoscere; le ridotte quantità prodotte ne fanno un prodotto di nicchia, non destinato ai grandi numeri ma a operatori specializzati e consumatori appassionati e istruiti in senso enologico. La vision che ha ispirato i due ancestrali è stata quella di ricalcare gli antichi sapori, con un grande rispetto delle caratteristiche del terroir.

## **La tecnica produttiva**

Le uve sottoposte a rifermentazione in bottiglia vengono lavorate meno possibile, non c'è sboccatura nè aggiunta di liquido di dosaggio; **il prodotto rimane sui suoi lieviti per 18-24 mesi, per un risultato integro, rispettoso delle uve e di grande rigore.** Le uve sono certificate biologiche, il prodotto è riconosciuto bio e vegan; non vi sono solfiti aggiunti, per mantenere alta la fedeltà alla tradizione produttiva di un tempo.

## **Abbinamento**

Freschezza e mineralità, favorite dalla vicinanza al mare, fanno di Grotte di Santità Ancestrale Rosè il compagno ideale di piatti a base di pesce, ancor meglio se crudi, come tartare di salmone e crostacei; verso l'entroterra si apre la strada dell'abbinamento con i fantastici prodotti della norcineria locale, quali il ciauscolo, IGP del territorio. Grotte di Santità Ancestrale Rosè presenta grande capacità di dare freschezza e pulizia al palato, con una gradazione di 11,5-12% che permette di accompagnare un intero pasto, come pure essere l'apripista ideale per eventi di convivialità.

Grotte di Santità Ancestrale Rosè è un vino che si distingue per il suo forte carattere identitario, frutto di ingredienti difficile da trovare in un così riuscito abbinamento: clone, terroir, altitudine, ma anche tecnica produttiva, attenzione all'aspetto salutistico e rispetto dell'ambiente; un'etichetta che ha al contempo il carattere della ricercatezza nella sua aderenza alla tradizione.

Un concentrato di tante cose, che richiede di essere ben raccontarlo, ma certamente anche scoperto in degustazione: l'occasione propizia, dopo un'anteprima già fatta con la rete commerciale, sarà il prossimo Vinitaly, in occasione del quale Grotte di Santità Ancestrale Rosè sarà presentato ufficialmente, e posto in degustazione, a beneficio del pubblico della grande vetrina del vino italiano.