

Grotte di Santità di Cantina dei Colli Ripani

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Dicembre 2023



Il pittoresco borgo di Ripatransone, incastonato nella provincia di Ascoli Piceno, si erge come una delle perle incantevoli disseminate nella penisola italiana. Chiunque abbia la fortuna di visitarlo sarà catturato dalla vista dei maestosi monti che lo abbracciano, dalla bellezza delle scalinate e del suggestivo centro storico. Qui, musei e teatri si mescolano tra loro, mentre il vicolo più stretto d'Italia trova la sua dimora. È un'escursione che permette di assaporare non solo l'ottimo cibo e vino locali ma, soprattutto, di immergersi in un viaggio unico. Tuttavia, la sorpresa più incredibile di Ripatransone si cela sotto terra, con una struttura sotterranea che si estende per oltre 2.000 mq, regalando percorsi e narrazioni fiabesche e antiche.

Tra le realtà locali più storiche e rinomate, spicca la

cantina dei Colli Ripani, che ha dato vita alla linea "Grotte di Santità", uno dei luoghi nascosti più affascinanti di questa meravigliosa località marchigiana. Lo spumante di questa linea, oggi degustato, fa parte di un trittico di prodotti, ottenuto al 100% da uve Sangiovese lavorate secondo i principi dei vini biologici, insieme ad altri derivati da uve bianche di Pecorino.

Con una vinificazione a dosaggio zero, questo spumante richiama un'epoca antica e affascinante, seguendo il cosiddetto metodo "ancestrale". Si tratta di un vino che prende vita grazie ai suoi lieviti endogeni, senza subire ulteriori lavorazioni, come avviene con il metodo classico moderno. Ogni bottiglia di questa linea è numerata, segno di unicità e garanzia di differenza grazie alla particolare lavorazione e ad almeno 16 mesi di affinamento, conferendo un carattere distintivo ad ogni singola bottiglia.

Lo spumante si distingue per la sua generosa effervesienza e per i profumi di frutta rossa acerba che si sprigionano all'olfatto. Il gusto, sapido e ben equilibrato, si completa con una persistente nota minerale. Un vino che trova la sua miglior compagna nella carne, dai succulenti arrostiticini alla faraona arrosto, ma si rivela un eccellente compagno per un pasto completo.

Company Profile

Quella dei Colli Ripani è una cantina cooperativa che trova forza in oltre 330 produttori autoctoni, nata dal forte desiderio di tutelare e valorizzare la propria produzione vinicola attraverso il rispetto di quelle terre che danno vita ai nativi vini Sangiovese, Montepulciano, Pecorino e Passerina.

La Cantina dei Colli Ripani

C.DA Tosciano 28

Ripatransone, AP 63065 IT

www.colliripani.com

+39 0735 9505

INFO@COLLIRIPANI.IT

