



RIPANERO



*"C'è più filosofia in una bottiglia
di vino che in tutti i libri del mondo"*

La RIPANERO è il sogno di tre amici che nel 2014 decidono di dar vita al progetto ora portato avanti quotidianamente con caparbia e sincera convinzione. Il desiderio comune era ed è quello di offrire agli appassionati una serie di vini ricchi e complessi, ottenuti senza il ricorso alle più comuni pratiche enologiche ma, al contrario, prodotti nel rigoroso e assoluto rispetto delle antiche tecniche di vinificazione, con devota attenzione alla qualità del prodotto finale.

L'azienda oggi può contare su circa 4 ettari di vigneto, suddivisi in quattro diversi vigneti, tutti in piena zona vulcanica, ubicati nelle zone d'elezione del vitigno Aglianico del Vulture, alle pendici del Monte Vulture, in Basilicata, in un territorio di assoluto pregio naturalistico e agricolo, in un microclima caratterizzato da forti escursioni termiche giorno-notte, il solo in grado di esaltare le peculiarità tipiche del vitigno.

RIPANERO is a very young company, born in 2014 with the aim to offer riches and complex wines to the passionate.

All our wines are obtained by processing the grapes grown by techniques according to biological criteria and are produced in the absolute and rigorous respect of the ancient techniques of vinification, with extreme attention to the quality of the final product, banning the most common oenological practices.

Our four vineyards, although with different characteristics, are located along Mount Vulture's slopes, in a volcanic area, with a special microclimate, characterized by a very important temperature range from night to morning, that exalts the Aglianico del Vulture vine and the terroir peculiarities.

LÒGOS

Aglianico del Vulture

Denominazione di Origine Controllata

LÒGOS è ottenuto dalla trasformazione delle uve provenienti dal vigneto di Contrada Croce di Musio, coltivato in agricoltura biologica. Una tradizionale vinificazione in rosso delle migliori uve e il lungo affinamento in anfore di terracotta consentono a questo vino di esprimersi con una struttura solida che tende alla finezza e all'equilibrio naturale col passare del tempo.

LÒGOS is one of the company cru wine. It is obtained by processing the grapes harvested in Contrada Croce di Musio at 643 meters above the sea level, cultivated by organic agriculture. Also thanks to a terra-cotta aging, it shows a solid texture tending to delicacy and a natural balance as time goes by.



Cru del Vigneto di Contrada Croce di Musio

Uvaggio: 100% Aglianico del Vulture

Vendemmia: prima settimana di Novembre

Gradazione alcolica: 13,5 %

Affinamento: anfore di terracotta

Caratteristiche: di colore rubino violaceo, lucente, al naso è segnato dalla liquirizia, dal pepe nero, da una ricca trama fruttata e dalla freschezza e sapidità tipiche del vitigno

Caratteristiche del vigneto:

Terreno: franco sabbioso-argilloso, poco calcareo, ricco di scheletro

Esposizione: Est / Nord Est

Altitudine: 643 metri

Età: 15 anni

Denominazione zona: Contrada Croce di Musio

Comune di Ripacandida (Pz)

Grapes: 100% Aglianico del Vulture

Harvest: first week of November

Aging: long in terra-cotta

Alcohol content: 13,5 %

Characteristics: purplish ruby colour; smell is marked by a licorice, black pepper flavor spectrum and a well developed fruit taste; great freshness and flavour characteristics of the vineyard.

Vineyard characteristics:

Soil: sandy-clay

Exposure: Est / Nord Est

Altitude: 643 meters

Age: 15 years

Area's name: Contrada Croce di Musio

Ripacandida (Pz)

PHYSIS

Aglianico del Vulture

Denominazione di Origine Controllata

Il vigneto di Contrada San Savino, coltivato in agricoltura biologica, fornisce le uve per il PHYSIS. Le migliori uve, sottoposte a una tradizionale vinificazione in rosso, si trasformano in questo vino che, anche grazie all'affinamento in botti di rovere di Slavonia, si presenta con una struttura importante.

PHYSIS is one of the company cru wine, obtained by processing the grapes harvested in Contrada San Savino vineyard at 560 meters above sea level, cultivated by organic agriculture. A very long aging in Slavonian Wooden barrels smooths the strong wine texture.



Cru del Vigneto di Contrada San Savino

Uvaggio: 100% Aglianico del Vulture

Vendemmia: ultima settimana di Ottobre

Gradazione alcolica: 14 %

Affinamento: botti di Rovere di Slavonia

Caratteristiche: di colore rubino vivo e luminoso, al naso è segnato da note floreali, dal mirto e da sfumature agrumate. E' dotato di una bella tensione tannica che ne accompagna la freschezza

Caratteristiche del vigneto:

Terreno: sabbioso-limoso su roccia piroclastica, sciolto, ricco di ceneri vulcaniche

Esposizione: Est

Altitudine: 560 metri

Età: 6 anni

*Denominazione zona: Contrada San Savino
Comune di Ripacandida (Pz)*

Grapes: 100% Aglianico del Vulture

Harvest: last week of October

Aging: long in Slavonian Wooden barrels

Alcohol content: 14 %

Characteristics: ruby colour; smell is floral marked by a myrtle and citrus shades flavor spectrum; beautiful tannic tension and freshness at the same time.

Vineyard characteristics:

Soil: sandy-silty rich of volcanic ashes

Exposure: Est

Altitude: 560 meters

Age: 6 years

*Area's name: Contrada San Savino
Ripacandida (Pz)*

sanZavino

Rosso Basilicata

Indicazione Geografica Tipica

Il SANZAVINO prende vita grazie alla trasformazione delle uve accuratamente selezionate in vigna in base alle sfumature organolettiche. Meticolose e delicate operazioni in cantina e un affinamento di oltre 12 mesi in serbatoi di acciaio sono il segreto di questo vino da un bel colore rosso rubino.

SANZAVINO, obtained by processing selected grapes cultivated by organic agriculture, fill the wine glass with a beautiful red ruby colour.



Uvaggio: 100% Aglianico del Vulture
Vendemmia: ultima settimana di Ottobre
prima settimana di Novembre
Gradazione alcolica: 13 %
Affinamento: serbatoi di acciaio

Caratteristiche:

Caldo, intenso e profondo bouquet olfattivo percepito dal naso, composto soprattutto da note che richiamano il tamarindo, l'amarena matura e il pepe nero. Bella trama tannica, di buono spessore e di buona persistenza.

Grapes: 100% Aglianico del Vulture
Harvest: last week of October
first week of November
Aging: long in steel tanks
Alcohol content: 13 %

Characteristics:

red ruby colour; warm, intense and deep the olfactory bouquet smelt by the nose; notes calling to mind the



RIPANERO

Mario Di Nitto
+39 338 80 20 172

Maurizio Placido
+39 338 92 19 370

Davide Zucale
+39 329 72 64 161

RIPANERO soc. agr. s.s.
Via Marconi, 86
85028 Rionero in Vulture
Basilicata • ITALIA

P.iva 01896420765
soc.agricola.ripanero@gmail.com
pec: ripanero@pec.it
www.ripanero.it

