La Cantina dei Colli Ripani presenta la nuova Linea 508

ripani-ca721a03

In occasione della 52a edizione di Vinitaly la Cantina dei Colli Ripani, cantina cooperativa di Ripatransone dal 1969 che ogni anno produce circa 1,5 milioni di bottiglie, presenta la nuova Linea 508: sei vini preziosi, che andranno a rappresentare il punto più alto dell'intera produzione.

Linea 508 è il nuovo nome della precedente Linea Pharus, una collezione esclusiva composta da sei prodotti d'eccellenza, riconosciuti a livello internazionale per storia, rigore e qualità. Il nuovo nome insieme al restyling delle etichette è naturale proseguimento del riposizionamento del brand, che dal 2014 si identifica con un'immagine contemporanea e distintiva, e con la promessa c'è terra e c'è vino.

Con la Linea 508 la Cantina punta in alto, proseguendo la storia d'eccellenza della Linea Pharus, ma trasformandola in un racconto coerente e puntuale all'interno di quella che è oggi l'identità della Cantina dei Colli Ripani. Il passaggio è stato reso possibile attraverso una nuova veste che rende omaggio alla preziosità dei sei vini. I vini della Linea 508 provengono dai 700 ettari di terra vitata della Cantina ed è proprio la terra, con il suo carattere, le sue conformazioni e la sua storia, a rendere possibile questa vinificazione di qualità, frutto di un know-how sviluppatosi con la terra, per la terra.

508 sono i metri sul livello del mare di Colle San Nicolò, il punto più alto di Ripatransone, espresso in tre cifre che ispirano il posizionamento della Linea 508 e descrivono la massima espressione di qualità vinicola, rappresentata graficamente da tre scalini: processi rigorosi, selezioni esclusive, eccellenza garantita. Queste sei bottiglie non contengono solamente vino eccellente ma soprattutto le caratteristiche inconfondibili di Ripatransone, espresse attraverso la testimonianza di alcuni dei suoi luoghi più caratteristici e dei suoi personaggi più iconici. Il progetto è stato curato da Andrea Castelletti, Direttore Creativo della Cantina dei Colli Ripani, che dal 2014 è in carico del riposizionamento del brand, dando una nuova immagine alla Cantina, coerente e contemporanea. Castelletti ha dato nuova vita e respiro alle linee di vini 'settantase77e (linea dedicata al mercato Ho.Re.Ca.), Biologica, Bollicine e Colli Ripani, vincendo tra gli altri il Premio Speciale Etichetta

dell’anno 2015 ed il Premio Speciale Packaging 2016 all’International Packaging Competition di Vinitaly. L’artista Luca Zanni in arte Luca Zamoc, conosciuto per i suoi graffiti in tutto il mondo e per le collaborazioni internazionali, è stato scelto da Castelletti per realizzare le illustrazioni delle etichette della Linea 508, dando nuova vita ai luoghi, la storia e leggende di Ripatransone, che oggi marchiano i sei vini della Cantina rendendoli ancora più preziosi e distintivi.

LEO RIPANO – Offida DOCG Rosso
Una folta criniera e lo sguardo di chi custodisce fiero le chiavi della città. È il Leone Ripano, simbolo di Ripatransone: la guida leale che ci accompagna alla scoperta dei cinque colli Belvedere, Monte Antico, Capodimonte, Roflano ed Agello. È risaputo che un solo bicchiere di Offida docg Rosso sia in grado di trasferire in chi lo beve, parte del suo epico coraggio. Da sempre generoso e saggio ma guai a mettersi contro di lui. Perché il Leo Ripano, è solo agli amici che si mostra umano.
Caratteristiche organolettiche: Ottenuto da uve Montepulciano e Cabernet-Sauvignon, maturate in barrique. Colore rosso rubino intenso. Al naso ha profumi di frutti rossi e spezie con note calde di cioccolato e vaniglia. In bocca ha consistente stoffa armonizzata da tannini ben calibrati. Ideale con grigliate di carne e formaggi stagionati.

CONDIVIO – Offida DOCG Pecorino
Sotto la finestra della sua dimora natale si riunisce ogni anno il paese intero: siamo in Piazza Condivi e brindiamo con un buon calice di Condivio Offida docg Pecorino, l’unico bianco della famiglia affinato in botte, frutto di un’attenta selezione di uve pecorino che ora ci offre il buon Ascanio Condivi. Un tempo era pittore e scultore, allievo dell’inarrivabile maestro Michelangelo. Oggi, allo scoccare dell’Ottava di Pasqua, il suo spirito prende parte alla festa aspettando l’arrivo dello sfavillante Cavallo di Fuoco mentre sopra il tetto della sua casa, il cielo di Ripatransone si illumina a giorno.
Caratteristiche organolettiche: Vino ottenuto da un’attenta selezione di uve Pecorino. Fermentato e maturato in barrique sur lie. L’espressione migliore del connubio vitigno-territorio. Intenso, fruttato con note leggermente vanigliate. Ideale con frutti di mare cotti.

DIAVOLO E VENTO – Marche IGT Rosso
A Ripatransone esiste un luogo dove il vento non smette mai di soffiare: Piazza xx Settembre. Perennemente inquieto, egli soffia allargandosi nelle adiacenti piazze. Il perché di tanta irrequietezza è l’attesa non corrisposta di un amico. La leggenda narra che proprio in questa piazza il Vento incontrò il Diavolo e gli propose di andare a bere insieme un bicchiere di Marche igt Rosso. Il Diavolo accettò, ma disse al Vento che prima avrebbe dovuto sbrigare una faccenda in Municipio. Faccenda che mai si concluse, tanto il Diavolo si trovò bene a Palazzo. Ed è per questo che il Vento, invano, lo aspetta ancora oggi per quel brindisi sospeso.

Caratteristiche organolettiche: Frutto creativo di una selezione di uve rosse, maturate in barrique. Di colore rosso rubino intenso, all'olfatto è ampio, complesso, con decisi sentori di spezie, cioccolato, caffè e note di ciliegia matura e mora selvatica. Al gusto è pieno e persistente con una carica tannica fitta, avvolgente e ben equilibrata. Ideale con grigliate, selvaggina e formaggi stagionati.

MERCANTINO – Offida DOCG Pecorino

Versate un bicchiere di Mercantino Offida docg Pecorino, appoggiate l'orecchio al calice e chiudete gli occhi per un istante. Lo sentite? È il bisbigliare della platea che si riempie impaziente d'assistere all'esibizione del celebre Luigi Mercantini. Ebbene sì, siete a teatro, circondati da un variopinto auditorio, quello del trecentesco Palazzo del Podestà di Ripatransone cui il poeta ripano ha dato i natali fin dal 1894. Questa bottiglia è il suo palcoscenico ed è ormai ora di prendere posto: lo spettacolo sta per cominciare.

Caratteristiche organolettiche: Vino ottenuto dalla selezione di uve Pecorino. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso ha un profumo intenso, persistente, fine, con sentori di frutta fresca (melone, mango) e fiori di agrumi. Al gusto è fruttato, molto sapido, leggermente acidulo e di lunga persistenza. Ideale con arrosti di pesce.

CASTELLANO – Rosso Piceno DOC Superiore

"Se a Ripatransone vorrete entrare, solo il Castellano potrà lasciarvi passare ." Si narra che un tempo, a protezione di una delle porte della città, un cavaliere coperto in volto memorizzava per sempre il volto di ogni avventore riconoscendone a colpo d'occhio le buone o le cattive intenzioni. Benevolo, ma vestito d'armatura e scudo lucente, proteggeva con coraggio il paese: il suo nome è Transone, dal verbo latino 'transire', che significa appunto 'attraversare'. Per gli amici oggi è il Castellano, come questo Rosso Piceno doc Superiore.

Caratteristiche organolettiche: Vino ottenuto da uve Montepulciano e Sangiovese. Invecchiato in botti di rovere. Colore rosso rubino con riflessi granata. Al naso è fine e persistente con note boisé e di confettura. Al gusto è rotondo, fruttato con note di prugna secca ed amarena. Raffinata ed elegante la trama tannica. Ideale con arrosti misti e grigliate di carne.

LAJELLA – Offida DOCG Passerina

Della fortuna dicono che aiuti gli audaci. De Lajella dicono invece che rallegri lo spirito. Non potrebbe essere altrimenti servendo in tavola un giro d'Offida docg Passerina. È un vino schietto, parla come beve, in dialetto. Il suo nome di battesimo è infatti Agello, proprio come l'omonimo quartiere di Ripatransone, come uno dei castelli della città e infine come una delle cinque alture raffigurate sullo stemma comunale. Il gatto? Non preoccupatevi. Miagola spesso, ma non morde.

Caratteristiche organolettiche: Vino ottenuto dalla selezione di uve Passerina. Il colore é giallo

paglierino tenue. Al naso dà sentori fruttati, di mela verde, che con la maturazione evolvono verso l’acacia e la ginestra. Al gusto risulta fruttato, gradevole e persistente. Ideale con piatti di pesce.