



RAMANTO

Ursprungsbezeichnung: Costa Toscana Rosso IGT

Rebsorte: Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Vinifikation:

Ernte von Hand. Selektion der Beeren auf dem Vibrationstisch. Die einzelnen Rebsorten werden separat vinifiziert. Fermentation mit indigener Hefe im Stahltank und anschließende malolaktische Gärung im französischen Tonneau. Die 24-monatige Reifung erfolgt im Tonneau in Erstbelegung. Anschließend führen wir die Flaschenabfüllung (ohne Filterung) durch.

Degustationsnotiz von Ernesto Gentili:

Die Farbe ist ein dunkles und zugleich brillantes Rubinrot. Der Geruch ist kompakt, tief und konzentriert. Das Bouquet besteht aus Gewürzen, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Kakao und einer leicht balsamischen Note. Der Ansatz auf dem Gaumen ist dicht, voll und konsistent mit einem weichen, samtigen Touch. Der Abgang ist rund und süß, geprägt von engmaschigen Tanninen. Das intensive Finale dieses Weines weißt noch eine junge Charakteristik auf. Dank der exzellenten Qualität der Tannine, verspricht dieser Wein Komplexität und Langlebigkeit.

Serviervorschläge:

Als junger Wein kann er gut zu Vorspeisen mit Wild und anderen, auch würzigen, Fleischgerichten passen. Nach einigen Jahren Flaschenreifung empfehlen wir diesen Rotwein mit Wildgerichten zu servieren.

Serviertemperatur: 16-18 °C