



FORMATI DISPONIBILI
0,75 - 1,5 - 3 L

CLASSICI & INNOVATIVI BIO

RAMIONE

Sicilia DOC

ANIMA SICILIANA, ELEGANZA FRANCESE.



UVAGGIO

Merlot biologico, Nero d'Avola biologico



TENUTA DI ORIGINE

Merlot dalla Tenuta Pianetto, Santa Cristina Gela, Palermo (PA),
Nero d'Avola dalla Tenuta Baroni, Noto (SR)

TERROIR E ALTITUDINE

Il Merlot cresce su suoli a medio impasto e calcarei ad un'altitudine di circa 650 m.s.l.m; il Nero d'Avola cresce su suoli a medio impasto e argillosi ad un'altitudine di circa 50 m s.l.m.

VENDEMMIA

Tra il mese di agosto e il mese di settembre.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione manuale delle uve si procede con la pigiatura. La fermentazione avviene a temperature controllate in vasche d'acciaio, l'affinamento invece in barriques di rovere francese nuove e di secondo passaggio per 12 mesi, per poi essere completato in bottiglia per almeno 2 anni.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino, il nostro Ramione presenta intensi sentori di frutta a bacca rossa come la mora e il lampone, l'affinamento in barrique regala note di vaniglia, liquirizia e noce moscata. Al palato è strutturato ed equilibrato con un finale armonioso e persistente.

ABBINAMENTI

È il vino ideale da accompagnare alla pasta al forno e si sposa bene con l'arrosto di selvaggina con patate.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C