



ACQUISTATO IL

"Ramione" Sicilia DOC Merlot-Nero d'Avola

2020

Sicilia e Francia fanno gioco di squadra



Svinando

La Vigna

- Terreno** Merlot: di medio impasto tendente all'argilloso, ricco di scheletro e minerali; Nero d'Avola: di medio impasto tendente all'argilloso e calcareo.
- Esposizione** Merlot: Nord-Est 600m s.l.m. - Nero d'Avola: Nord-Est 50m s.l.m.
- Allevamento** Controspalliera, cordone speronato
- Densità imp.** Merlot: 4.830 ceppi per ettaro. Nero d'Avola 8.264 ceppi per ettaro

Il Vino

- Tipologia** Vino rosso fermo
- Provenienza** Sicilia
- Uve** Merlot 50% - Nero d'Avola 50%
- Gradazione** 14,5% vol
- Temp. Servizio** 18°
- Quando Berlo** entro 8 anni da oggi
- Abbinamento** Arrosto di selvaggina

Vinificazione Le uve raccolte manualmente in cassette sono state raffreddate. Dopo la cernita, sono state diraspate e pigiate. La tecnica utilizzata è stata la stessa per le due varietà seguendo una procedura tradizionale di follature e rimontaggi a temperatura controllata.

Sensazioni Colore rosso rubino. Si apre con aromi di ribes rosso, mora e lampone; Note di peperone che precedono gli aromi speziati di vaniglia, noce moscata e liquirizia. Al palato, risultano più evidenti le note di caffè espresso e pepe macinato che aggiungono profondità al sentore principale di amarena, mentre i tannini ben riconoscibili forniscono sostegno e struttura. Al gusto si conferma un vino morbido ed equilibrato, di buona intensità con un finale persistente. Complessivamente è un

vino di buon corpo e di buona armonia che esprime le diverse peculiarità dei territori di appartenenza concentrandole in un'unica essenza.

Ramione è quasi sinonimo di Baglio di Pianetto. Questo perché è stato il primo vino rosso prodotto a Pianetto ed è quello che ancora oggi gli appassionati di tutto il mondo riconoscono per essere l'espressione più pura dello stile della cantina siciliana. Ramione, questo in pochi lo sanno, è un omaggio della famiglia Marzotto al precedente proprietario della tenuta, il Barone Antonio Palizzolo di Ramione. Personaggio interessante e intraprendente, fu proprio lui a dare inizio alla coltivazione della vite a Pianetto. Morbido ed equilibrato, il Ramione rappresenta il giusto punto di incontro tra Sicilia e Francia. E', infatti, un taglio di Nero d'Avola e Merlot, affinato in barrique di rovere francese per acquisire la giusta complessità. Al naso frutta rossa, in bocca, oltre alla frutta matura, si ritrovano note di caffè e pepe. I tannini, ben presenti e percettibili, rappresentano un punto di forza del vino e contribuiscono a renderlo ancora più interessante e godibile. Un vino che ama i sapori forti della sua terra d'origine, serviti, però, su una porcellana finissima.

C'è una Sicilia bella ed elegante. Un'espressione nobile dell'antica arte di coltivare la terra e di produrre grandi vini. Baglio di Pianetto, con i suoi oltre venti anni di storia, rappresenta proprio questa anima elegante e raffinata. Anni che hanno permesso all'azienda di proprietà della famiglia Marzotto, con le sue tenute nella campagna di Palermo e nella Val di Noto, di raggiungere standard qualitativi davvero interessanti. In perenne e costante equilibrio tra tradizione e innovazione, Baglio di Pianetto dà vita anno dopo anno a vini di grande personalità, tutti facilmente distinguibili per la loro inconfondibile eleganza. I valori custoditi dal Baglio passano dal rispetto dell'integrità di materie prime d'eccellenza, alla salvaguardia e ottimizzazione delle risorse naturali. Non a caso, da tempo è in corso un processo di conversione al biologico dell'intero patrimonio agricolo. Una scelta quasi obbligata per un'azienda moderna e globale che affronta con coraggio e competenza i mercati di tutto il mondo. In cantina domina invece la tecnologia che però non può far altro se non valorizzare il lavoro iniziato in campagna. E in genere, ci riesce benissimo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821