weibelweine



Castello dei Rampolla, Panzano in Chianti (Toscane)

Chianti Classico DOCG

Millésime	2024
Viticulteur	Castello dei Rampolla
Région	Toscane
Degré	12.5% vol.
Cépages	85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Vinification

Après la cuvaison traditionnelle de 2 mois, ce vin est élevé en grands fûts de chêne et en barriques durant 18 mois.

Notre note de dégustation

Ce Chianti à la robe lumineuse exhale de délicieux arômes de mûres, de framboises et une note de poivre. Très agréable et souple en bouche, tanins et fraîcheur expriment une belle harmonie. Finale longue et parfaitement équilibrée.

Castello dei Rampolla

Les vins de Castello dei Rampolla, et notamment le Sammarco, ont acquis leur statut culte sous la direction du légendaire Alceo di Napoli. Alceo fut le premier dans la région du Chianti à planter des cépages bordelais de Cabernet Sauvignon. Ses enfants, Luca et sa soeur Maurizia, ont repris la direction du domaine depuis 1994. Ils ont consacré quatre années au passage à un mode de culture biodynamique. Aujourd'hui, ils produisent des vins parmi les meilleurs d'talie - un succès en partie dû au célèbre oenologue Giacomo Tachis, qui leur apporta un précieux soutien.



Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch