weibelweine



Castello dei Rampolla, Panzano in Chianti (Toscane)

d'Alceo Toscana IGT

Millésime	2018
Viticulteur	Castello dei Rampolla
Région	Toscane
Degré	14.5% vol.
Cépages	85% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot

Vinification

Après une longue cuvaison, le d'Alceo est élevé durant 3 mois en Tonneaux en béton, 12-15 mois en barriques puis affiné en bouteilles durant 18-24 mois.

Notre note de dégustation

Le d'Alceo possède une robe lumineuse d'un rouge rubis profond. Au nez, il exhale des notes fumées et minérales et des arômes fruités de baies de sureau et de mûres. Merveilleusement juteux au palais, il est d'une grande élégance et très tannique. Un vin à la structure incroyablement dense, riche en tanins, possédant du fondant et une très grande élégance.

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