weibelweine



Castello dei Rampolla, Panzano in Chianti (Toscane)

Sammarco Toscana IGT

Millésime	2021
Viticulteur	Castello dei Rampolla
Région	Toscane
Degré	13.5% vol.
Cépages	90% Cabernet Sauvignon, 5% Sangiovese, 5% Merlot

Vinification

Après une longue cuvaison, le Sammarco 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 Sammarco arbore une robe dense et vive, d'un rouge rubis. Son nez développe de merveilleux arômes de fruits des bois, de cassis, de cerises, de griottes, d'épices, de violettes et de sous-bois. Son palais chaud et soyeux révèle d'intenses arômes fruités pour une belle longueur en bouche.

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