weibelweine



Castello dei Rampolla, Panzano in Chianti (Toskana)

Chianti Classico DOCG

Jahrgang	2024
Produzent	Castello dei Rampolla
Region	Toskana
Alkoholgehalt	12.5% vol.
Traubensorten	85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Vinifikation

Nach der traditionellen Maischegärung während 2 Wochen wird der Wein für 18 Monate sowohl in grossen Eichenfässern als auch in Barriques ausgebaut.

Unsere Degustationsnotiz

Mit seiner leuchtenden Farbe versprüht dieser Chianti wunderbare Aromen von Brombeeren, Himbeeren sowie einem Hauch von Pfeffer. Lieblich und sehr geschmeidig am Gaumen, befinden sich die Tannine und die Frische im Einklang. Langanhaltender und perfekt ausbalancierter Abgang.

Castello dei Rampolla

Unter dem legendären Alceo di Napoli erlangten die Weine des Castello dei Rampolla, allen voran der stolze Sammarco, Kultstatus. Alceo war der Erste im Chianti-Gebiet, der die Bordeaux-Rebsorte Cabernet Sauvignon anpflanzte. Seit 1994 führen Alceos Kinder Luca und seine Schwester Maurizia das Weingut. Während vier Jahren haben Sie auf biodynamischen Anbau umgestellt. Heute produzieren sie Weine, die zu den Besten Italiens zählen - ein Verdienst nicht zuletzt auch des berühmten Önologen Giacomo Tachis, der mit Rat und Tat zur Seite stand.



Passend zu

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