weibelweine



Castello dei Rampolla, Panzano in Chianti (Toskana)

d'Alceo Toscana IGT

Jahrgang	2018
Produzent	Castello dei Rampolla
Region	Toskana
Alkoholgehalt	14.5% vol.
Traubensorten	85% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot

Vinifikation

Nach einer langen Maischestandzeit reift der d'Alceo für 3 Monaten in Betonfässern, für 12-15 Monaten in Barriques gefolgt von 18-24 Monaten Flaschenreifung.

Unsere Degustationsnotiz

Der d'Alceo besitzt ein leuchtendes, sattes Rubinrot. In der Nase rauchig, mineralische Noten, Fruchtaromen von Holunder- und Brombeeren. Am Gaumen schön saftig, sehr elegantes, sattes Tannin. Unglaublich dicht gebauter, stoffreicher Wein mit Schmelz und feinster Eleganz.

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