weibelweine



Castello dei Rampolla, Panzano in Chianti (Toskana)

Sammarco Toscana IGT

Jahrgang	2021
Produzent	Castello dei Rampolla
Region	Toskana
Alkoholgehalt	13.5% vol.
Traubensorten	90% Cabernet Sauvignon, 5% Sangiovese, 5% Merlot

Vinifikation

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

Unsere Degustationsnotiz

Der Sammarco präsentiert sich mit dichter, lebendiger und rubinroter Farbe. Herrlicher Duft in der Nase von Waldfrüchten, Cassis, Kirschen, Sauerkirschen, Gewürznoten, Veilchen und Unterholztönen. Am Gaumen sehr warm und seidig, mit intensiven Fruchtaromen und einem langanhaltenden Finale.

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