



RAMANTO IGT TOSCANA ROSSO

Uve Cabernet Franc e Petit Verdot.

Vendemmia manuale, in cassette da 15-18 Kg di uva l'una.

Vinificazione dopo la pigiadiraspatura, viene condotta la macerazione in serbatoi di acciaio per circa 12/15 giorni a temperatura non superiore ai 30°C. Dopo la svinatura ed un primo travaso di pulizia, il vino perviene in barriques di rovere francese, dove svolge la fermentazione malolattica.

Affinamento il vino matura in barriques di rovere francese, in parte nuove, per circa 12 mesi e in bottiglia per altri 6 mesi.

Colore rosso rubino intenso e compatto fino ai bordi

Profumo fine e ampio, di grande complessità, il vino evidenzia note dolci di mora matura, cacao e caramello unite a elegantissime sfumature di timo e menta

Gusto pieno e armonico, di grande morbidezza ed eleganza, dal finale lungamente persistente.

Consigli per una degustazione ottimale aprire la bottiglia almeno mezz' ora prima e servire a una temperatura non superiore ai 18° C.

Abbinamenti gastronomici carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

C O L L I N E D I S O P R A

Via delle Colline, 17/ 56040 Montescudaio (PI)/ Tel.&Fax 0039 586 650377/cell.: 334 7180758/ info@collinedisopra.com