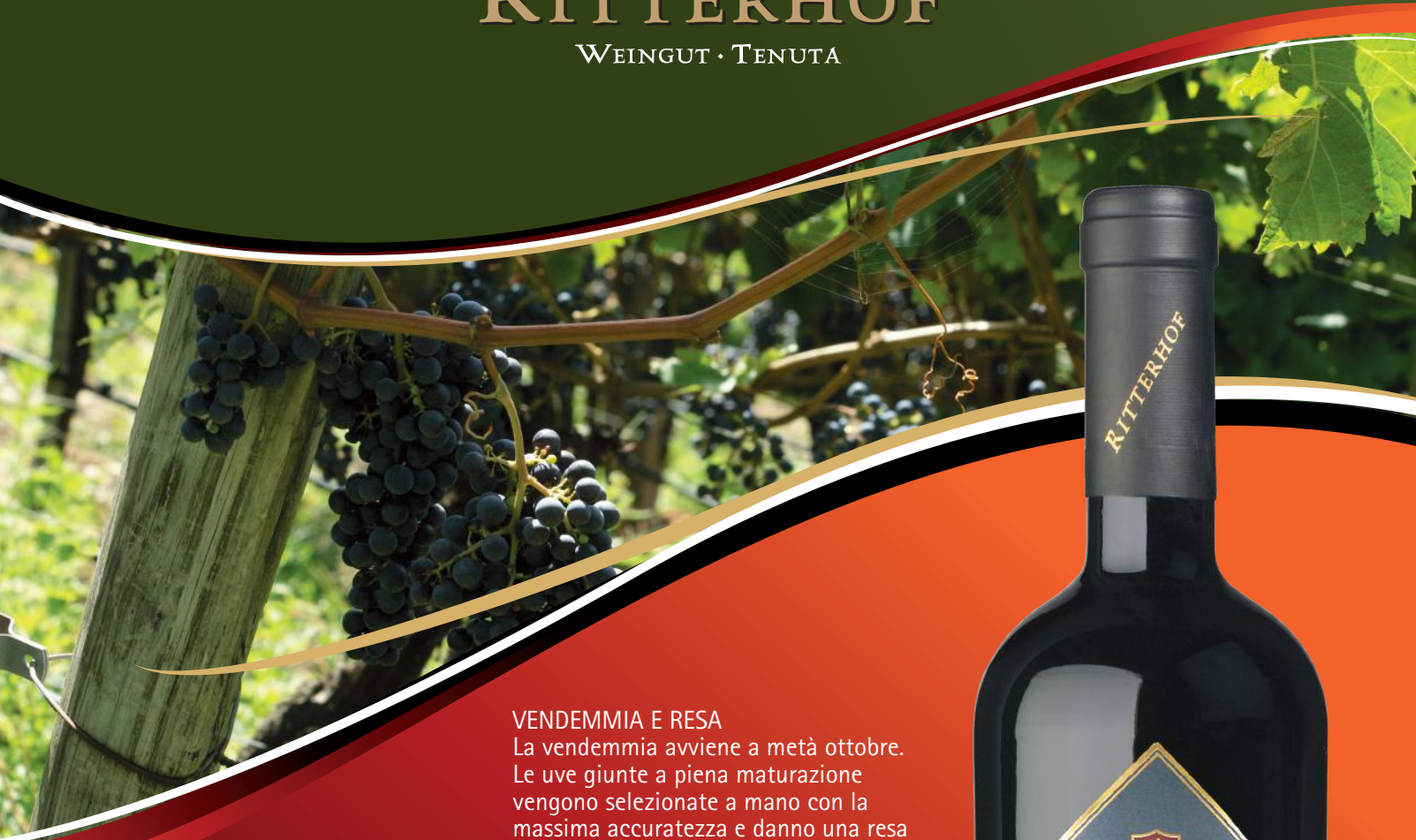




RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA



CABERNET-MERLOT RAMUS

DENOMINAZIONE DEL VINO

Alto Adige Cabernet/Merlot Ramus DOC

UVE

Cabernet Sauvignon 46%, Cabernet Franc 6% e Merlot 48%

RAMUS - IL VERSATILE

Un abbinamento che convince per il suo valore. Per chi ama ecletticità ed equilibrio, è la scelta perfetta.

AREA DI COLTIVAZIONE

Ai piedi del comune dell'altopiano del Renon si trovano le zone di coltivazione di questo vino ripide, povere e rocciose con terreni argillosi e sabbiosi d'origine porfidica. Grazie all'esposizione a sud dei pendii a 450 metri sul livello del mare, queste zone di coltivazione sono particolarmente indicate per queste varietà di uve tipiche e caratteristiche.

VENDEMMIA E RESA

La vendemmia avviene a metà ottobre. Le uve giunte a piena maturazione vengono selezionate a mano con la massima accuratezza e danno una resa di 50 ettolitri di vino per ettaro.

VINIFICAZIONE

La consegna alla cantina avviene in casse d'uva da 220 kg. Le uve vengono pigiadirasbate e fatte fermentare ad una temperatura di 28°C per circa 10 giorni. Tramite delicate follature del pigiato viene mantenuto il contatto con le bucce più a lungo possibile per ottenere un'ottima cessione della frazione colorante e del sapore. Il vino viene affinato per 15 mesi in barrique francesi e successivamente fatto maturare per altri 6 mesi in bottiglia.

DESCRIZIONE DEL VINO

Questo Cabernet-Merlot è un classico vino rosso, molto compatto e intenso nel colore. Vanta una grande complessità con molteplici sfumature di frutti di bosco, ribes rosso e tannini robusti ma morbidi. Al palato è robusto, secco con una morbida ed armonica struttura tanninica, dal retrogusto caratteristico e molto persistente.

ABBINAMENTI

Il Cabernet-Merlot Ramus si abbina superbamente a ricette di carne saporiti, piatti alla griglia e formaggi.

