



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

RAMUS Cabernet Merlot

RAMUS Alto Adige Cabernet Merlot DOC

UVE

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

AREA DI COLTIVAZIONE

Ai piedi 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 aree sono particolarmente indicate per la coltivazione di 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

Le uve vengono pigiadiraspate e fatte fermentare ad una temperatura di 28°C per circa 10 giorni. Per ottenere un'ottima cessione della frazione colorante e del sapore viene mantenuto il contatto con le bucce più a lungo possibile. Il vino viene affinato per 15 mesi in barrique francese e altri 6 mesi in bottiglia.

DESCRIZIONE DEL VINO

Questo Cabernet-Merlot è 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.

» RAMUS - Il versatile «

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

