

Dal Nero d'Avola nasce Ramione, un siciliano di 'corpo'

Gli investimenti nel mondo del vino da parte di grandi imprenditori sono ormai collaudati. Fra questi c'è anche **Paolo Marzotto**, che ha deciso, dopo diverse esperienze in altre regioni, di investire in vigneti e in una cantina della Sicilia,

Baglio di Pineto. La scelta delle uve è caduta su alcuni vitigni 'classici' e su alcuni altri autoctoni, una scelta che tiene conto sia dell'innovazione sia della tradizione. Fra i vini in uscita c'è il Ramione

vendemmia 2000, prodotti con uve autoctone Nero d'Avola (al 50%), Merlot (40%) e Petit Verdot (10%).

Si tratta di un rosso dal colore rubino intenso, che viene invecchiato per 18 mesi in barriques. Secondo l'enologo **Renato De Bartoli** «il profumo è ampio e fruttato con sentori di vaniglia e tostatura e il sapore è asciutto e di buon corpo».

Ramione 2000 è disponibile in enoteca a un prezzo consigliato di circa 18-20 euro.

