

SICILIA IGT

“Ramione” Sicilia igt Baglio di Pianetto è prodotto con uve Nero d'Avola, Merlot e Petit verdot. Il vino è affinato per 18 mesi in barrique e tonneaux dei quali l'80% nuovi. Alla commercializzazione presenta colore rubino intenso con riflessi leggermente granati; il profumo è ampio, sfuttato, con sentori di vaniglia; il sapore è asciutto, di buon corpo, persistente. In cantina può invecchiare sino a 6-8 anni. Si serve a 16-18 °C con polpette di carne trita e salsiccia, castrato al forno, cacioavallo stagionato.



RAMIONE
2000



BAGLIO DI PIANETTO