Festeggiamenti per il Natale e per il Capodanno: brinda con Ramione

baglio-di-pianetto-ramione-flasche-c504f6a8

I festeggiamenti per il Natale e per il Capodanno si avvicinano e quale modo migliore per brindare se non quello di stappare una buona bottiglia di vino? Ramione, è il vino perfetto per celebrare Natale e Capodanno da Sud a Nord, portando un po' del calore della Sicilia nel periodo più freddo dell'anno. Non c'è scelta migliore di Ramione della cantina siciliana Baglio di Pianetto come protagonista ideale dei brindisi e dei cenoni durante le Festività. È un blend elegante e raffinato di Nero d'Avola e Merlot, un vino che riflette i due punti di riferimento della produzione dell'azienda: l'amore per la Sicilia e il suo terroir unico, da un lato, il modello dei grandi châteaux francesi, dall'altro. Ha un colore rosso rubino carico e un profumo intenso. A una prima analisi rivela aromi di frutta a bacca rossa che lasciano poi spazio a quelli speziati di vaniglia e liquirizia. Al palato è intenso, morbido ed equilibrato, con un finale persistente.

La cantina è nata nel 1997 a Santa Cristina Gela (PA) dalla passione del conte Paolo Marzotto per questa terra. Mantenere il carattere degli autoctoni isolani e cercare nuove sfumature degli internazionali, che in Sicilia rinascono grazie alla generosità del sole e del suolo, è da sempre la filosofia che accompagna la realizzazione di ciascuna etichetta. Nelle due tenute dell'azienda, piana degli Albanesi (PA) e tenuta Baroni (SR), da agosto a ottobre vengono eseguite tre vendemmie in tre stadi diversi di maturazione delle uve, per ottenere la massima espressione di ciascun vitigno. Un risultato raggiunto alla perfezione anche in Ramione.