



**Bezeichnung:** “Sammarco” Rosso Toscana IGT, Castello dei Rampolla

**Anbaugbiet  
und Weinausbau:**

Im Herzen des Chianti Classico-Gebietes in der Toscana. Hier nahe der Stadt Panzano produzieren die Geschwister Maurizia und Luca di Napoli auf Ihrem Weingut seit 1994 nach biodynamischen Methoden grandiose Weine. So zählt der Chianti Classico Castello dei Rampolla seit mehr als zwei Jahrzehnten konstant zu den Klassenbesten und die beiden Cabernet-Assemblagen Sammarco und d' Alceo gehören zur italienischen Meisterklasse. Der Sammarco besteht zu 90% aus Cabernet. Sauvignon welcher mit 10% Sangiovese assembliert wird. Nach einer langen Maischestandzeit wird der Wein für ca. 12 Monate im Barrique ausgebaut, bevor er dann gefüllt wird.

**Farbe:** kräftiges, lebendiges rubinrot

**Geruch:** In der Nase hat der Sammarco würzige und fruchtige Aromen. Vor allen Dingen Heidelbeeren und Cassis kommen zur Geltung, aber auch Aromen von gerösteten Kräutern, wie Rosmarin und Salbei. Dazu noch Anklänge an Veilchen.

**Geschmack:** Im Mund ist der Sammarco feingliedrig und seidig. Die kraftvollen Aromen kommen voll zur Geltung und füllen den Mund aus. Das Tannin ist sehr kräftig und präsent, aber dennoch angenehm weich.

**Lagerung:** 10-20 Jahre

**Alkoholgehalt:** 13% Vol.

**Trinktemperatur:** 18-20° C

**Essensempfehlung:** Dieser Wein eignet sich besonders zu kräftigen Fleischgerichten, wie einem Brasato al Vino Rosso oder einem Wildgulasch. Aber auch kräftig gewürzte und gegrillte Fleischstücke, wie Wildschweinsteaks mit Kräutermarinade harmonieren perfekt. Aber auch Solo macht der Wein eine hervorragende Figur.