

Colline di Sopra – Ramanto 2013 Igt Rosso Toscano

🕒 18 febbraio 2016 📁 Rossi




Eh no, questa volta proprio non posso fare a meno di parlare di empatia. Lo so che non dovrei, che molti bengustanti (passatemi il neologismo) e i sommelier very professional, storceranno il naso. Ma è più forte di me. Perché, quando ho versato nel bicchiere questo vino, ho "sentito" che c'era qualcosa di diverso. Infatti, mentre gli lasciavo il tempo di prendere un po' d'aria prima di berlo, ho cominciato a guardare la bottiglia con quella sua etichetta color carta da zucchero, tutta nuda, senza scritte, se non il nome Ramanto, che mi ha ricordato uno dei cavalieri dell'Orlando Furioso. E, invece, poi ho scoperto che è solo un mix di caranto – un terreno tipico del nord-est d'Italia, simile a quello presente nella tenuta Colline di Sopra – e di ramato, una sostanza che si usa spesso in agricoltura; invenzione linguistica di Luisa Silvestrini, vignaiola per caso, innamoratasi di Montescudaio, un angolo ventoso di Toscana in provincia di Pisa, lontano dalle lande vinicole più "in". Non so perché, ma avevo "percepito" che ci fosse di mezzo lo zampino di una donna. Che è poi la proprietaria di quest'azienda biologica a conduzione fortemente femminile, anche in vigna, dove dal 2006 è stato stretto un patto di ferro con il territorio e con certi vitigni autoctoni e non, tra cui il Cabernet Franc e il Petit Verdot, i genitori appunto del Ramanto. Che fermenta in acciaio, affina in barrique di rovere francese per un anno, standosene poi almeno sei mesi sdraiato in bottiglia. E, ora che l'ho lasciato respirare abbastanza, passo a godermelo. A cominciare dal suo rosso vermiglio e dall'aroma maschio che, appena mi avvicino al bicchiere, comincia a mandarmi messaggi di frutta rossa selvatica, di erbe balsamiche e di fiori di viola mammola candita: una délicatesse per cui vado pazza e che mangio sempre con la crema pasticceria. Per questo l'ho riconosciuta, non perché ho le traveggole, come già sospettavate. Ma le sorprese non finiscono mica qui. Perché (ve l'avevo detto prima che sto' vino mi ricordava un bel paladino) il Ramanto al gusto diventa veemente, grazie ai suoi tannini ardenti; poi si fa un po' pungente, come se ci fosse una spezia, ma delicata, che a me ricorda il pepe rosa.

Bello minerale oltre che inaspettatamente fresco, è davvero un guerriero con un gran carattere. Io l'ho bevuto sui 18 gradi in perfect harmony con dei generosi tranci di pizza fatta con tutti i crismi da un amico, professionista della "tonda": uno all'amatriciana, l'altro cacio e pepe, immancabile lo spicchione con patate (di Avezzano) e salsicce (di Norcia). Accoppiata robusta, lo so, ma vi assicuro ben riuscita. È, però, perfetto, sempre secondo me ovviamente, anche con dei vincisgrassi o un cinghiale in dolceforte. Costa sui 18,00 euri.
C.I.

Condividi:

 Twitter

 Facebook 5

 Mi piace

Di' per primo che ti piace.

Regali oltre natura
In "News"

È la Toscana la meta cult
dei winelovers
In "News"

Nasce la festa delle donne
del vino
In "News"