



Cantine Ramarro  
Via Scurtarola 232 - Massa (MS)  
Tel: + 39 333 1519120 - [info@cantineramarro.com](mailto:info@cantineramarro.com) [www.cantineramarro.com](http://www.cantineramarro.com)  
[facebook.com/cantineramarro](https://facebook.com/cantineramarro)



## Azienda Agricola Cantine Ramarro

Regione: Toscana

- Vini bianchi, **Vermentino Acquaflora DOC**
- Vini bianchi, **Vermentino Cuore di Candia DOC**
- Vino rosso, **Scorciato DOC**
- Anno di fondazione: 2015
- Ettari: 1,7
- Produzione Bottiglie Anno 2018: 6500
- Uve di proprietà: 100%

Ogni produttore di vini, e prima ancora di uve, opera decine di scelte per far sì che il suo prodotto, il suo vino, gli somigli il più possibile. La nostra passione per la campagna e l'amore per la vigna ci porta a scelte ben precise e facciamo tutto ciò che nel tempo abbiamo appreso perché l'uva abbia le caratteristiche giuste per entrare in cantina. Non usiamo diserbanti, viene operato un controllo costante contro l'eccessivo inerbimento, senza diventare ossessivo, la vigna deve infatti convivere con le erbe locali e persino approfittare della loro presenza.

I trattamenti contro le malattie più pericolose della vite sono ridotti al minimo, teniamo sotto costante monitoraggio i terreni e gli interventi di concimazione vengono effettuati solo se è indispensabile, la vite è una pianta abituata a cercare da sola i nutrienti anche a distanze incredibili.

Per le potature stagionali, da cui dipende in gran parte la salute delle piante, impieghiamo tecniche che ogni anno si affinano grazie anche alla conoscenza dei terreni e delle vigorie di ogni angolo della vigna.

La **fermentazione** dei mosti viene fatta partire in maniera **naturale**: tre giorni prima dell'inizio della vendemmia raccogliamo un quintale di uva bianca, la pigiamo e insieme alle bucce la mettiamo in una vasca di acciaio mantenuta a temperatura costante, dopo qualche ora la massa di succo e bucce inizia a fermentare naturalmente e la "madre" comincia a prendere forma. Dopo due o tre giorni abbiamo una "madre" in piena fermentazione: la useremo per innescare le fermentazioni di tutte le nostre uve bianche e rosse.

Altrettanto importanti sono le scelte in cantina: abbiamo deciso di lavorare i vini con precisa consapevolezza e continua attenzione per ridurre ai minimi gli interventi con i solfiti, minime ossigenazioni per i bianchi e temperature sempre controllate, un numero di sfecchiamenti minimo per lasciare lavorare i lieviti propri e un controllo continuo del prodotto per accompagnarla fino all'imbottigliamento. Lavoriamo per sostenere le caratteristiche principali del vino fino a portarla in bottiglia. Suo è il contenuto di alcool, suoi i profumi, suo il corpo.

Il vino deve ben rappresentare la sua provenienza e mai tradire il suo vitigno, per questo amiamo il **vermentino**, un vino equilibrato, con note di fiori bianchi o qualche sentore di frutti, mai selvatico o con note eccessive.



# VERMENTINO CUORE DI CANDIA DOC

**Vermentino Cuore di Candia:** è il “cru” aziendale, le uve derivano esclusivamente dal vigneto con esposizione che guarda al mare. Il vigneto presenta caratteristiche pedologiche particolari, il terreno è franco-argilloso e ricco di scheletro e minerali, questo, insieme alla particolare esposizione a sud-est, dona alle uve un gusto inconfondibile, per questo motivo abbiamo deciso di preservare queste peculiarità vinificando le uve separatamente, per ottenere un vino che ne rispecchiasse il terroir il più fedelmente possibile. Come tutti i nostri vini anche il Cuore di Candia è stato vinificato in botti di cemento senza l'aggiunta di lieviti selezionati, ma semplicemente aggiungendo alla massa una parte del nostro “lievito madre”. La vendemmia è cominciata alla metà di settembre per aspettare la giusta maturazione delle uve senza sacrificarne l'acidità, vera anima dei nostri vini. La fermentazione spontanea ha proceduto lentamente, la temperatura di fermentazione non ha mai superato i 18 gradi. Finita la fermentazione abbiamo tenuto il vino sulle proprie fecce nobili nelle botti di cemento per cinque mesi, durante i quali abbiamo effettuato un battonage ogni due giorni.

**Caratteristiche:** Il vino mostra subito una grande complessità olfattiva: minerali bianchi, agrumi, piccole spezie e erbe officinali ci riconducono immediatamente al territorio di origine del quale questo vino è il testimone più autorevole. In bocca c'è grande corrispondenza con il naso, ritorna la frutta che si stratifica sui minerali, la dinamica gustativa dona pienezza al palato, la freschezza innerva il suo incedere donando lunghezza e profondità sino al finale persistente e salino.

*Medaglia d'oro Mondial des Vins Extremes 2019 (922 vini partecipanti da 25 Paesi)*



CANDIA DEI  
COLLI APUANI

DENOMINAZIONE DI  
ORIGINE CONTROLLATA

Vermentino  
2017

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE  
ED INTEGRALMENTE PRODOTTO  
DA AZ. AGRICOLA

CANTINE BRAMARRO

PIASIA ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA

si abbina perfettamente con  
musica Jazz & Boop

L05 / 17

CONTIENE SULFITI

750 ml 13,5% vol.

# VERMENTINO ACQUAFIORA DOC

**Vermentino Acquafiora:** il nostro Vermentino classico raccoglie le uve di diversi vigneti, tutti sulle scoscese colline di Candia, colline dalla difficile lavorazione a causa delle forti pendenze, che variano dal 30 al 45%.

Il nostro Vermentino, come tutti i nostri vini, è stato vinificato in botti di cemento senza l'aggiunta di lieviti selezionati, ma semplicemente aggiungendo alla massa una parte del nostro "lievito madre". La vendemmia è cominciata nella terza decade di settembre, per aspettare la giusta maturazione delle uve senza sacrificarne l'acidità, vera anima dei nostri vini. La fermentazione spontanea si è sviluppata con un processo costante a temperatura controllata, evitando che la stessa superasse i 18/20 gradi. Al termine della fermentazione abbiamo tenuto il vino nelle botti di cemento sulle proprie fecce nobili per almeno cinque mesi, durante i quali abbiamo effettuato due battonage a settimana.

**Caratteristiche:** Il vino si presenta al naso con profumi di frutta, fiori ed erbe aromatiche. Al gusto mostra immediatamente un grande equilibrio, la frutta ritorna al palato succosa e, insieme alla tensione acida, sviluppa una scorrevolezza gustativa che termina con un finale piacevolmente sapido.

*Medaglia d'oro Mondial des Vins Extremes 2019 (922 vini partecipanti da 25 Paesi)*



CANDIA DEI  
COLLI APUANI

DENOMINAZIONE DI  
ORIGINE CONTROLLATA

Vermentino  
2017

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE  
ED INTEGRALMENTE PRODOTTO  
DA AZ. AGRICOLA

CANTINE BRAMARRO

PIASIA ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA

si abbina perfettamente con  
musica Cool Jazz

L01 / 17

CONTIENE SULFITI

750 ml 12,5% vol.

# ROSSO SCORCIATO DOC

**Rosso Scorciato:** le uve Sangiovese - 80% e Merlot - 20% derivano da 3 vigneti. Sono state vendemmiate alla fine di settembre cercando di raggiungere la maturazione fenolica senza perdere freschezza. La fermentazione, come per le uve bianche, è stata effettuata in botte di cemento senza lieviti selezionati, con la sola aggiunta del nostro "lievito madre". Per preservare la naturale freschezza e florealità del vino abbiamo evitato che le temperature di fermentazione superassero i 25 gradi. Finita la fermentazione il vino ha svolto naturalmente la fermentazione malolattica nelle botti di cemento e, sempre in cemento, ha affinato sulle sue fecce fini per 5 mesi.

**Caratteristiche:** Il vino si apre all'olfatto con brillanti profumi di fiori e frutta rossa, completandosi con sentori di spezie ed erbe aromatiche. Al palato ritroviamo la frutta succosa e quasi croccante, il tannino, benché ancora giovane, ha un graffio nobile, il vino ha un incedere verticale, elegante, profondo.



CANDIA DEI  
COLLI APUANI

DENOMINAZIONE DI  
ORIGINE CONTROLLATA

*Rosso*

2017

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE  
ED INTEGRALMENTE PRODOTTO  
DA AZ. AGRICOLA

CANTINE BRAMARDO

PIASINA ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA

si abbina perfettamente con  
mussina, leggera ossa Nova

L65 / 17

CONTIENE SOLFITI

750 ml 13% vol.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA CANDIA DEI COLLI APUANI

# DICONO DI NOI

---

## DEGUSTAZIONE VERMENTINO CUORE di CANDIA DOC 2017

L'approccio visivo del vino denota una ferma impostazione su note di buona evoluzione e frutto, la base di tonalità paglierina ha sullo sfondo elementi verdi, a segnarne l'inizio del percorso di giovanile prontezza.

Densità e corpo, ne confermano la precisa struttura, fatta di elementi minerali e varietali di frutto.

L'olfattivo non molto intenso, ha linearità e pulizia, certamente solo al suo inizio, e ancora introverso nell'espressione complessiva, in cui lascia trapelare note erbacee fresche e non banali, di cardo, sedano e champignon, su base riscaldata da alcolicità e frutto agrumato di lime verde, a cui si aggiungono sfumati contorni floreali di gelsomino, non ancora sfiorito. Il palato è ben sostenuto dalle morbidezze alcolico-gliceriche, in fusione perfetta con le parti ora più asprigne della freschezza acida. Nel finale la virata leggera sulle parti sapido, minerali, non prende il sopravvento, ma anzi ne allunga il finale gustativo, che riesce a non svuotarsi dei suoi valori, e accompagna dolcemente e per diversi secondi il ricordo di questo bel sorso mediterraneo.

L'abbinamento ideale è con tagliolini all'uovo con canocchie e datterini dolci, spigola alla borragine e patate sabbiose, insalata di pollo, lattuga iceberg, crostini, mandorle e champignon.

(Puianello 17 Maggio 2018)

## DEGUSTAZIONE VERMENTINO ACQUAFIORA DOC 2017

Luminosità e buona intensità di colore, annunciano un'evoluzione già delineata e ben predisposta, sui toni caldi del giallo paglierino ben espresso. La compattezza del corpo e la densità degli archetti sulle pareti del bicchiere, dimostrano l'abbondanza concettuale degli elementi contenuti. L'olfattivo è in evidenza, già piuttosto intenso e penetrante, fatto di calore balsamico, di note eteree e mentolate, su abbondante sfondo erbaceo di rucola, rughetta, bietola e foglia di pomodoro, più avanzato nella sua crescita evolutiva rispetto al Cuore di Candia, e appena più neutro nei suoi contorni altamente minerali. Il gusto è bilanciato e ricco, costituito da un mosaico completo di parti morbide e dure al tempo stesso, entrambe dichiarate, ad alternarsi nell'evidenza, ora una ora l'altra, appena precoci nell'intensità dell'espressione. Anche la persistenza gustativa infatti si allunga sugli elementi minerali e acidi, tralasciando le parti varietali e proponendosi bilanciata, nonostante la tenera età.

Gli elementi di valore non mancano, quindi, proponendo una vitalità anche lunga di prodotto, che a tutt'oggi non vuole svelare le sue carte. L'abbinamento ideale con Pata Negra al coltello, Scampi Crudi con gocce di salsa all'olio e rucola, Vellutata di Ceci e Zucca con Gamberi rossi crudi di Santo Spirito.

(Puianello 17 Maggio 2018)



**Laura Zini:** Sommelier Ais  
Degustatrice Ufficiale  
Relatrice ai corsi Ais  
Presidente di "All'Opera Spumanteria Classica Italiana" Scarl



gplvino

gplvino Um belo Vermentino di Sardegna com petiscos servidos à beira da piscina do @vilakalango em Jeri é "bão dimais da conta só!" Floral, frutas frescas e frescor incrível neste Cuore di Candia Vermentino 2017 da Cantine Ramarro. #vilakalango #jericoacoara #jeri #cuoredicandia #cantineramarro #provinho #apoloaprovinho #tudovaibermcomvinho #winejoy

@fughedivino

Corre veloce il tempo: dalla culla delle onde del mare 🌊 davanti ad un tramonto estivo ci troviamo in un attimo accoccolati davanti al focolare domestico 🚪. A tenerci compagnia lo Scorziale 🍅 delle #cantineramarro.

In questo Rosso del Candia dei Colli Apuanii troviamo Sangiovese, Merlot, Canaiolo Nero, Ciliegiolo e Vermentino Rosso 🍇. La fermentazione avviene con la sola aggiunta di "lievito madre" appositamente preparato a partire dalle uve bianche raccolte dai vigneti di proprietà della stessa cantina. Si procede con la fermentazione malolattica per poi passare alla maturazione in botti di cemento per cinque mesi.

Conosciuto in degustazione su barca a vela 🛶 organizzata dallo stesso proprietario della cantina, questo vino è per me perfetto per la stagione autunnale 🍂. Si è presentato in abbinamento al tipico panino del cavatore (pomodoro e Lardo di Colonnata 🥪) ma il suo sapore di freschi frutti rossi e succulenti misto alla sua tannicità misurata si sposa perfettamente anche con un tipico piatto toscano, i fagioli all'uccelletto, oltre ad esaltare la squisitezza delle friggitte 🍖 preparate per scaldarsi in un'uggiosa ☀️ domenica autunnale.



fughedivino

# PREMI E RICONOSCIMENTI



VERMENTINO ACQUAFIORA DOC - punteggi 83-92

VERMENTINO CUORE DI CANDIA DOC - punteggi 86-97



# BIBENDA 2020



Una simpatica rassegna di etichette quella di Andrea Tarabella che dopo anni di produzione hobbyistica ha da poco creato la sua azienda personale. Siamo a Carrara dove le colline si colorano del bianco delle cave di marmo pregiato e il Mar Tirreno aiuta con le sue brezze a coltivare vigne difficili che non scendono mai sotto il 30% di pendenza. Con l'acquisizione di un ettaro oltre all'appesantimento primario si è partiti con una produzione più articolata, scegliendo di chiamare l'azienda come il primo animale, peraltro molto raro da queste parti, che Andrea ha incontrato in campagna. E imminente la costruzione di una nuova cantina che sarà moderna ed ospitale.

## Vini del produttore

Candia dei Colli Apuani Vermentino Cuore di Candia 2017  
Bianco | Doc | 13,0% | € 18



[VISUALIZZA](#)

Candia dei Colli Apuani Rosso Scorciato 2017  
Rosso | Doc | 13,0% | € 16



[VISUALIZZA](#)

Candia dei Colli Apuani Vermentino Acquaflora 2017  
Bianco | Doc | 13,0% | € 18



[VISUALIZZA](#)

# BIBENDA 2020

[DISCONNETTITI](#) [HOME](#) [IL VINO](#) [CERCA VINO](#) [CERCA AZIENDA](#) [UVAGGIO](#) [TIPOLOGIA](#) [SFOGLIA PER REGIONE](#) [VICINO A ME](#) [PARTI DAL CIBO](#) [5 GRAPPOLI](#)

## Candia dei Colli Apuani Vermentino Cuore di Candia 2017



[REGIONI](#) [REGIONE TOSCANA](#) [CANTINE IMPIEGATE](#)

**Produttore:** Cantine Ramarro

**Colore:** Bianco

**Tipologia:** Secco

**Uve:** Vermentino

**Gradazione:** 13,0%

**Prezzo:** 18,00 €

**Bottiglie:** 1.800

**Tipo bottiglia:** 0,750 L

**Denominazione:** Doc

**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 2 anni

**Grappoli:** 4

**Regione:** TOSCANA

Da un impianto che guarda il mare. Colore paglierino brillante e naso di fiori di campo e pesca nettarina, kumquat, macchia marina e un filo minerale. In bocca è ben rispondente e fresco, con galopante sapidità che sigla il finale. Vasche di cemento vetrificato.

### Abbinamento

Pezzogna al sale

### Altri vini dello stesso produttore

[Candia dei Colli Apuani Rosso Scordato  
Rosso | Doc | 13,0% | € 15](#)



[VISUALIZZA](#)

[Candia dei Colli Apuani Vermentino Acqueflora  
Bianco | Doc | 13,0% | € 18](#)



[VISUALIZZA](#)

# BIBENDA 2020

[DISCONNETTITI](#) [HOME](#) [IL VINO](#) [CERCA VINO](#) [CERCA AZIENDA](#) [UVAGGIO](#) [TIPOLOGIA](#) [SFOGLIA PER REGIONE](#) [VICINO A ME](#) [PARTI DAL CIBO](#) [5 GRAPPOLI](#)

## Candia dei Colli Apuani Vermentino Acquaflora 2017

[REGIONE](#) [REGIONE TOSCANA](#) [CANTINE RAMARRO](#)**Produttore:** Cantine Ramarro**Colore:** Bianco**Tipologia:** Secco**Uve:** Vermentino**Gradazione:** 13,0%**Prezzo:** 18,00 €**Bottiglie:** 1.800**Tipo bottiglia:** 0,750 L**Denominazione:** Doc**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 2 anni**Grappoli:** 3**Regione:** TOSCANA

Pagliaccino luccicante. Note di limoni, kiwi e albicocca, poi timo e cerfoglio in allegra successione. Sorsò equilibrato, tinteggiato dalla freschezza con saporita chiosa safrada, vasche di cemento vecchiato.

### Abbinamento

#### Altri vini dello stesso produttore

[Candia dei Colli Apuani Vermentino Cuore di Candia  
Bianco | Doc | 13,0% | € 18](#)



VISUALIZZA

[Candia dei Colli Apuani Rosso Scorsiano  
ROSSO | DOC | 13,0% | € 16](#)



VISUALIZZA

# BIBENDA 2020

[DISCONNETTITI](#) [HOME](#) [IL VINO](#) [CERCA VINO](#) [CERCA AZIENDA](#) [UVAGGIO](#) [TIPOLOGIA](#) [SPOGLIA PER REGIONE](#) [VICINO A ME](#) [PARTI DAL CIBO](#) [5 GRAPPOLI](#)

## Candia dei Colli Apuani Rosso Scorciato 2017

[REGIONI](#) [REGIONE TOSCANA](#) [CANTINE RAMARRO](#)**Produttore:** Cantine Ramarro**Colore:** Rosso**Tipologia:** Secco**Uve:** Sangiovese 80%, Merlot 20%**Gradazione:** 13,0%**Prezzo:** 16,00 €**Bottiglie:** 1.500**Tipo bottiglia:** 0,750 L**Denominazione:** Doc**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 2 anni**Grappoli:** 3**Regione:** TOSCANA

Rubino pieno. Una coltre di erbe aromatiche avvolge profumi di spezie piccanti e frutta a polpa rossa ben matura. Bocca ritmata da algida freschezza e tannini vitali. Chiude su ricordi di viole. Cemento verificato.

### Abbinamento

Lenticchie saporite agli aromi

# V I T A E

LA GUIDA VINI

2020



Associazione Italiana Sommelier

## Cantine Ramarro

Via Scurtarola, 232  
54100 Massa (MS)  
**Tel.** 333 1519120  
[info@cantineramarro.com](mailto:info@cantineramarro.com)  
[www.cantineramarro.com](http://www.cantineramarro.com)

**Proprietà:**

Andrea Tarabella

**Conduzione enologica:**

Francesco Petacco

**Conduzione agronomica:**

Andrea Tarabella

**Viticoltura:**

Convenzionale

**Ettari vitati:**

1,5

**Bottiglie prodotte:**

6.000

**Vendita diretta:**

Sì

**Visite in azienda:**

Sì

**Anno di fondazione:**

2015

Le piante di Cantine Ramarro si trovano nella zona di Candia, tutte a pochi chilometri dal mare. Respirano i venti del maestrale per gran parte dell'anno, con pendenze spesso superiori al 30 per cento. Qui la viticoltura si fa eroica: terrazzare i vigneti è una necessità stringente, e il lavoro è rigorosamente manuale. Nel 2015 Andrea, dopo un trascorso da architetto, ha deciso di abbracciare la professione del vigneron con l'idea di creare prodotti di altissima qualità che rispecchiassero le caratteristiche dei vitigni autoctoni e di questo peculiare territorio, diviso tra la componente marina del Tirreno e quella montana delle Alpi Apuane. L'ambizioso progetto prevede di allargare la produzione, riportando molte vigne dismesse dell'area allo splendore di un tempo.



### CANDIA DEI COLLI APUANI VERMENTINO CUORE DI CANDIA 2017

Bianco Doc - Vermentino 100% - **Alc.** 13% - **€** 18 - **Bt.** 1.800  
Splendido manto giallo dorato di cristallina vivacità. L'intrigante apertura olfattiva di cioccolato bianco, camomilla e scorza di lime evolve gradualmente su pompelmo, gesso e torrefazione, insieme a refoli di fieno e lievi cenni di idrocarburo. La bocca è tesa, quasi acidula, caratterizzata da una buona persistenza agrumata, arricchita da una particolare intensità tutta minerale. Fermenta e matura a contatto con i suoi lieviti in vasche di cemento della dimensione di 7 e 10 ettolitri per 4 mesi. Paccheri alla trabaccolara.



### CANDIA DEI COLLI APUANI VERMENTINO ACQUAFIORA 2017

Bianco Doc - Vermentino 100% - **Alc.** 13% - **€** 14 - **Bt.** 2.700  
Da una veste giallo dorato emergono accattivanti suggestioni di arancia, composta di susina bianca, pera abate e mela cotta al forno, avvolte da tratti di incenso, ceralacca e cipria. Il sorso è sinuoso, in sostanziale bilanciamento tra la spinta fresco-sapida e il tenore alcolico. La struttura rivela una media persistenza all'aroma di pompelmo. Fermenta e matura per 4 mesi in vasche di cemento di 7 e 10 ettolitri. Lasagna di cecina al pesto.



### CANDIA DEI COLLI APUANI ROSSO SCORCIATO 2017

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Merlot 20%

**Alc.** 13% - **€** 16 - **Bt.** 1.500

Rosso rubino dai lievi riflessi porpora. Profuma di ciliegia, violetta, giaggiolo, mirtillo e fragole di bosco in confettura, sambuco e mirto, insieme a riconoscimenti di grafite. Il percorso gustativo si contraddistingue per l'immediatezza data dalla freschezza in collaborazione con un tannino in via di integrazione; ritorni retrofattivi di arancia amara. Fermenta e matura in cemento per 4 mesi. Antipasto misto alla toscana.



Cantine Ramarro  
Via Scurtarola 232 - Massa (MS)

[info@cantineramarro.com](mailto:info@cantineramarro.com)

[www.cantineramarro.com](http://www.cantineramarro.com)

[facebook.com/cantineramarro](http://facebook.com/cantineramarro)

Arch. Andrea Tarabella: + 39 333 1519120

Responsabile Comunicazione Dr.ssa Silvia Landi: +39 335 5404064