



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



Azienda Agricola Cantine Ramarro

Regione: Toscana

- Vini bianchi, **Vermentino Acquafiora 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 vigne 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 sfeccianti minimo per lasciare lavorare i lieviti propri e un controllo continuo del prodotto per accompagnarlo fino all'imbottigliamento. Lavoriamo per sostenere le caratteristiche principali del vino fino a portarle 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 RAMARRO

MASSA ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA

*si abbina perfettamente con
musica Jazz Be Bop*

L05 / 17

CONTIENE SOGLITI

750ml 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 A.Z. AGRICOLA

CANTINE RAMARRO

PIAZZA ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA

*si abbina perfettamente con
musica Cool Jazz*

LOT / 17

CONTIENE SOLFITI

750ml 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 & RAMARRO

PIAZZA ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA

*si abbina perfettamente con
musica Jazz Bossa Nova*

1,05 / 17

CONTIENE SOLFITI

750 ml 13% vol.

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



Um belo Vermentino di Sardegna com petiscos servidos à beira da piscina do @vilakalango em Jeri é "bão demais da conta sô!" Floral, frutas frescas e frescor incrível neste Cuore di Candia Vermentino 2017 da Cantine Ramarro. #vilakalango #jericoacoara #jeri #cuoredicandia #cantineramarro #provinho #apoloaprovinho #tudovaibemcomvinho #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 Scorciato 🍷 delle #cantineramarro.

In questo Rosso del Candia dei Colli Apuani troviamo Sangiovese, Merlot, Canaiolo Nero, Cilieggiolo 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 frugiate 🍷 preparate per scaldarsi in un'uggiosa 🌧️ domenica autunnale.



fughedivino

PREMI E RICONOSCIMENTI



**1ST VERMENTINO
INTERNATIONAL
WINE CONCOURSE**



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 hobbistica 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'appezzamento 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. È 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 Acquafiora 2017
Bianco | Doc | 13,0% | € 18

[VISUALIZZA](#)

BIBENDA 2020

DISCONNETTITI HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA VIAGGI O TIPOLOGIA SFOGLIA PER REGIONE VICINO A ME PARTI DAL CIBO 5 GRAPPOLI

Candia dei Colli Apuani Vermentino Cuore di Candia 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: 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 galoppante sapidità che sigla il finale. Vasche di cemento vetrificate.

Abbinamento

Pezzoagna al sale

Altri vini dello stesso produttore

Candia dei Colli Apuani Rosso Scorciato
Rosso | Doc | 13,0% | € 15

VISUALIZZA

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

VISUALIZZA

BIBENDA 2020

DISCONNETTITI HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA VIAGGIO TIPOLOGIA SFOGLIA PER REGIONE VICINO A ME PARTI DAL CIBO 5 GRAPPOLI

Candia dei Colli Apuani Vermentino Acquafiora 2017



REGIONI 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

Paglierino luccicante. Note di fichi, kiwi e albicocca, poi timo e cerfoglio in allegria successione. Sorso equilibrato, tinteggiato dalla freschezza con saporita chiosa sapida, vasche di cemento verificato.

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 Scorcciato
Rosso | Doc | 13,0% | € 16



VISUALIZZA

BIBENDA 2020

DISCONNETTITI HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA VIAGGIO TIPOLOGIA SFOGLIA PER REGIONE VICINO A ME PARTI DAL CIBO 5 GRAPPOLI

Candia dei Colli Apuani Rosso Scorciato 2017



REGIONE REGIONI TOSCANI 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 aligida freschezza e tannini vitali. Chiude su ricordi di viole. Cemento vetrificato.

Abbinamento

Lenticchie saporite agli eremi

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
www.cantineramarro.com

Proprietà:

Andrea Tarabella

Condizione enologica:

Francesco Petacco

Condizione agronomica:

Andrea Tarabella

Viticultura:

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.

ttt

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.

ttt

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.

tt

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 retrolfattivi 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*](https://facebook.com/cantineramarro)
Arch. Andrea Tarabella: + 39 333 1519120
Responsabile Comunicazione Dr.ssa Silvia Landi: +39 335 5404064