



Aldo e Paolo Rametta

Esclusiva Italia

50.000

8,5 ha: Sangiovese
2,5 ha: Sauvignon Blanc
**** in conversione BIO ****

2023/24	« Le More » Romagna Sangiovese Superiore DOC	Rosso	Secco	2024 a esaurimento 2023
2024	« Le More » Romagna Sangiovese Superiore DOC (0,375)	Rosso	Secco	
2022	« Buco del Prete » Modigliana Sangiovese DOC	Rosso	Secco	
2022	« Ronco dei Ciliegi » Romagna Sangiovese Modigliana DOC	Rosso	Secco	fine 2026; annata 2021 non prodotta
2020/21	« Ronco della Simia » Romagna Sangiovese Modigliana DOC	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2020
2020	« Ronco Casone » Romagna Sangiovese Modigliana DOC	Rosso	Secco	annata 2021 non prodotta
2023/24	« Lunaria » Rubicone Sauvignon Blanc IGT	Bianco	Secco	2024 a esaurimento 2023
2023/24	« Lunaria » Rubicone Sauvignon Blanc IGT (0,375)	Bianco	Secco	2024 a esaurimento 2023
2022	« Sottovento » Bianco Sauvignon Blanc IGT	Bianco	Secco	
2022/23	« Ronco del Re » Colli di Faenza Bianco Sauvignon DOC	Bianco	Secco	2023 a esaurimento 2022
2022/23	« Le More » Romagna Sangiovese Superiore DOC Magnum	Rosso	Secco	2023 a esaurimento 2022
2022	« Buco del Prete » Modigliana Sangiovese DOC Magnum	Rosso	Secco	su prenotazione
2020	« Ronco dei Ciliegi » Romagna Sangiovese Modigliana DOC Magnum	Rosso	Secco	su prenotazione; cassa legno singola
2020/21	« Ronco della Simia » Romagna Sangiovese Modigliana DOC Mgm	Rosso	Secco	su prenotazione; cassa legno singola
2020	« Ronco Casone » Romagna Sangiovese Modigliana DOC Magnum	Rosso	Secco	su prenotazione; cassa legno singola

IL VINO DA "I RONCHI" DELL'APPENNINO TOSCO-ROMAGNOLO

I fratelli Aldo e Paolo Rametta portano avanti un progetto storico e visionario nato nel 1974 sulle fredde e boschive pendici Tosco-Romagnole di Modigliana.

Prima che le alture dell'Appennino Tosco-Romagnolo lascino lentamente il passo alla grande pianura, le colline scoscese fanno capolino svelando terreni aspri che si fanno spazio tra boschi fitti ad un'altezza di 450 metri sul livello del mare. Qui nascono i "Ronchi", piccole radure in mezzo alla macchia boschiva in cui alleviamo le nostre viti, dove Sangiovese e Sauvignon Blanc acquisiscono caratteri unici, grazie alle peculiarità di clima e suolo.

Su questa grande area geologica, composta da un compatto strato di marne (argille) e arenarie (sabbie), suoli poveri e difficilmente lavorabili a causa delle forti pendenze, sono state individuate delle microzone particolarmente felici per la produzione di vino di qualità. L'idea semplice quanto audace e raffinata era quella di coltivare a vigneto i piccoli campi strappati al bosco dell'Appennino, localmente chiamati "i ronchi" (perché strappati manualmente con un attrezzo arcaico chiamato roncola) per produrre da ognuno di essi vini da singola vigna. I ronchi hanno caratteristiche diverse tra loro dovute alla posizione e alla vegetazione boschiva che vi cresce intorno. La zona è circondata da vastissime formazioni boschive come ginestre, sorbi, giuggioli, ciliegi e melograni.

Ci sono anche querce, castagni e faggi, con antichi olivi a completare il panorama, un esempio di biodiversità.

"si valorizzano le caratteristiche di ogni singola parcella di vigna in base all'altitudine (dai 350 ai 500 metri slm), esposizione, pendenza, apporto del bosco." - Guida Slow Wine 2026



« Le More » Romagna Sangiovese Superiore DOC

🍷 Sangiovese grosso 100%

🌿 23 anni

🕒 Vendemmia ultima settimana di settembre, fermentazione in acciaio, 25 giorni sulle bucce. Affinamento di 10 mesi in cemento e minimo 6 mesi in bottiglia.

🍷 30.000

🕒 almeno 5 anni

🍷 Tortello ripieno di patate con sugo bianco di colombaccio.

🍷 Colore rosso scarico. Naso fruttato, frutta rossa, mora, ciliegia, melograno, ribes, marasche. Palato tipico di Modigliana, sensazione di armonia ed eleganza, note dettate da frutti rossi, parte tannica levigata, tannino dolce ben amalgamato al frutto. Allungo finale sapido tipico del terreno di Modigliana

♥ L'allegro giocoliere scanzonato.



« Buco del Prete » Modigliana Sangiovese MG.A. DOC

🍷 Sangiovese grosso 100%

🌿 35 anni

🕒 Vendemmia ultima decade di settembre, fermentazione in acciaio e 25 giorni sulle bucce. Affinamento di 12 mesi in botte grande da 3.000lt e minimo 6 mesi in bottiglia.

🍷 4.000

🕒 almeno 10 anni

🍷 Alzavola in casseruola alle erbe aromatiche.

🍷 Colore rosso rubino. Naso seducente, frutta rossa molto fragrante, fresca ed agrumata, note speziate. Una grande espressione del territorio dell'Acerreta.

♥ La tostaggine.



« Ronco dei Ciliegi » Romagna Sangiovese Modigliana DOC

🍇 Sangiovese grosso 100%

🍷 50 anni

🕒 Vendemmia ultima decade di settembre. Fermentazione in acciaio e piccoli tini di rovere, 25 giorni sulle bucce. Affinamento di 10 mesi in tonneau e barrique allier e troncais. Minimo 14 mesi in bottiglia.

🍷 2.500

🕒 almeno 30 anni.

🍷 Tagliatella con ragù di animelle di pollo, lasagnetta al sugo di coniglio, galletto ruspante in umido con cipollotti.

🍷 Rosso rubino. Frutta rossa, caldo e di ottima profondità, grande complessità. Un vino che non stanca mai grazie ad acidità e tannini setosi. Note speziate molto delicate.

♥ La postura del fine intellettuale.



« Ronco della Simia » Romagna Sangiovese Modigliana DOC

🍇 Sangiovese grosso 100%

🍷 50 anni

🕒 Vendemmia ultima decade di settembre, 25 giorni di macerazione sulle bucce. Affinamento di 10 mesi in tonneau e barrique allier, vosges e troncais. Minimo 14 mesi in bottiglia.

🍷 2.000

🕒 almeno 30 anni

🍷 Fiorentina-costata, Brasato al sangiovese, tagliatelle con ragù rosso di germano reale.

🍷 Rosso rubino.

♥ L'anello che mancava tra brio e grandezza.



« Ronco Casone » Romagna Sangiovese Modigliana DOC

🍇 Sangiovese grosso 100%

🍷 50 anni

🕒 Vendemmia prima decade di ottobre. Fermentazione in acciaio e piccoli tini di rovere, 25 giorni sulle bucce. Affinamento di 10 mesi in tonneau e barrique allier e troncais. Minimo 14 mesi in bottiglia.

🍷 1.200

🕒 almeno 35 anni.

🍷 Pernice rosso ripiena con salsiccia e tartufo bianco pregiato, colombacci al tegame con fegatelli e guanciaie

🍷 Rosso rubino brillante, sentori di frutta rossa piccola molto fresca. Al palato è elegante con tannini ruspanti, la sua acidità è il preludio ad un grande invecchiamento.

♥ Il passo ardito dello skyrunner.



« Lunaria » Rubicone Sauvignon Blanc IGT

🍇 Sauvignon Blanc

🍷 23 anni

🕒 Vendemmia seconda decade di settembre, uve raccolte a mano, fermentazione in acciaio e affinamento di 8 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia.

🍷 7.000

🕒 almeno 5 anni

🍷 Pesce, passatelli asciutti con sugo di cozze battute al coltello.

🍷 Colore giallo dorato scarico. Al naso intenso note di frutto della passione, frutta esotica. Al palato frutta esotica, gialla, allungo salino preponderante che dona grande intensità.

♥ L'inaspettatamente peculiare.



« Sottovento » Bianco Sauvignon Blanc IGT

🍇 Sauvignon Blanc 100%

🍷 35 anni

🕒 Uve raccolte a mano, fermentazione in barrique, affinamento di 9 mesi nel legno piccolo e minimo 9 mesi in bottiglia.

🍷 2.000

🕒 almeno 10 anni

🍷 Fischioni gratinati, insalata di sepioline con salsa al pesto e pomodori confit.

🍷 Colore giallo dorato scarico, grande eleganza e complessità al naso, al palato tensione importante, freschezza e acidità.

♥ La saettanza.



« Ronco del Re » Colli di Faenza Bianco Sauv. DOC

🍇 Sauvignon Blanc 100%

🍷 50 anni

🕒 Vendemmia prima decade di settembre, raccolta a mano da singolo vigneto. Fermentazione in barrique, affinamento di 8 mesi in barrique di Allier e Vosges, minimo 14 mesi in bottiglia.

🍷 800

🕒 almeno 25 anni

🍷 Pecorini stagionati, caprini cremosi, risotto ai frutti di mare, faraona ripiena con salsiccia di mora romagnola.

🍷 Giallo dorato. Al naso frutta gialla tropicale ed erbe aromatiche, grande struttura e complessità olfattiva. Al palato è denso, ricco e di grande struttura. Molto complesso.

♥ Essere principeschi.