

TOBLÂR

Ramandolo Technische Karte



Herkunft und Sortentypologie

Anbaufläche: 100% Verduzzo Friulano

Bodenart: Mergelhügel

Lage des Weinbergs:DOCG-Ramandolo Anbaugebiet innerhalb der Colli Orientali del Friuli

Vinifikationsprozesse

Lese spät (Mitte-Ende Oktober) von Hand in kleine Kisten

Trocknung für 2-3 Wochen in einem eigens dafür bestimmten Gebäude des Konsortiums

Weiche Pressung und kurze Mazeration auf den Schalen

Fermentation in Holz (225-Liter-Fässer)

Filterung und Ausbau: 18-24 Monate in Holz

Abfüllen in Flaschen und Verkauf: nach einigen Monaten.

Beschreibung des Weines

Farbe: kräftiges, antikes Goldgelb.

Bukett: sehr komplex, mit unverkennbaren Noten von Trockenobst, kandierten Früchten, Aprikosen, Orangenschalen, Feigen, Datteln und Honig, zarte blumige Noten von Ginster und Lindenblüten, leichte Wahrnehmungen von Gewürzen und Boisè.

Geschmack: komplex, süß und weich, angenehm fett, mit ausgeglichenem Säure-Zucker-Verhältnis. Anhaltend im Abgang, mit einem Aroma, das von fruchtigen Noten dominiert wird.

Gastronomische Empfehlung

Ein idealer Begleiter zu kräftigem, pikantem Käse oder solchen Sorten mit Edelpilzen (wie Gorgonzola).

Hervorragend mit Gänseleberpastete und außerdem ein ganz glänzender Meditationswein, der aber auch auf angenehme Weise zu trockenem Gebäck und Obststückchen passt.

Serviertemperatur 14-15 °C

Copyright 2007 - **TOBLAR S.r.l.** - Via Ramandolo, 17 - Ramandolo - 33045 Nimis

Tel: 0432 755840 - Fax : 0432 752235 - E-Mail: info@toblar.it - PI: 02150340301