

TOBLÂR



Scheda Tecnica Ramandolo

Provenienza e tipologia varietale

Vigneto: 100 % Verduzzo Friulano.

Natura del terreno: marna collinare.

Zona del vigneto: area DOCG Ramandolo all'interno della DOC Colli Orientali del Friuli.

Processi della vinificazione

Vendemmia tardiva (metà – fine ottobre) a mano in cassette.

Appassimento in apposita struttura consortile per circa 2 - 3 settimane.

Pigiatura soffice e breve macerazione sulle bucce.

Fermentazione: in legno (carati da 225 L).

Filtrazione e affinamento: in legno per 18- 24 mesi.

Imbottigliamento: imbottigliamento e messa in vendita dopo alcuni mesi.

Descrizione del vino

Colore: giallo oro antico intenso.

Profumo: molto complesso, spiccano note di frutta secca, canditi, albicocca, scorze di arancia, fico, dattero e miele; note floreali di ginestra e tiglio; sentori di spezie e boisè.

Gusto: complesso, dolce, morbido, piacevolmente grasso, con equilibrata tensione tra acidità e zuccheri. Retrogusto persistente con sensazioni fruttate in linea con l'apporto aromatico.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Accostamenti gastronomici

Accompagna formaggi saporiti, piccanti ed erborinati.

Eccellente con il foie gras. Superbo come vino "da meditazione", si abbina piacevolmente alla pasticceria secca e ai dolci a base di frutta.

Temperatura di servizio: 14 - 15 C°.