

# 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°.