TOBLÂR

RAMANDOLO

Denominazione origine controllata e garantita

Provenienza e tipologia varietale

Varietà: 100 % Verduzzo Friulano
Natura del terreno: Marna arenaria ed argilla
Zona di provenienza del vino: 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.

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: 13.0 – 13.5

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 C°

© TOBLAR SRL

SEDE LEGALE: VIA DEL DONATORE, 13 - 33040 CORNO DI ROSAZZO (UD)
SEDE OPERATIVA: VIA ROCCA BERNARDA, 4 - 33040 CORNO DI ROSAZZO (UD)
TEL: +39 0432 755840 - INFO@TOBLAR.IT
P.IVA: 02150340301