

TOBLÂR

TOBLAR RAMANDOLO D.O.C.G.



DENOMINAZIONE

Ramandolo D.O.C.G.

VITIGNO

100% Verduzzo Friulano.

DESCRIZIONE GENERALE

Anno di impianto: 1960 Numero Ceppi: 3000 piante /ha
Altitudine: 120 metri s.l.m. Giacitura: collinare Natura del Terreno:
Marna Zona del vigneto: Colli Orientali del Friuli - Ramandolo
Produzione: 55 q.li/ha Sistema di allevamento: cappuccina.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vendemmia: a mano in cassette a fine settembre Appassimento: in
consorzio per circa 15 giorni Pigiatura: soffice e breve
macerazione sulle bucce Fermentazione: in legno (botte da 225
lt.) Affinamento: in legno per 24 mesi e passa in bottiglia con un
affinamento di alcuni mesi.

VISTA

Giallo oro antico intenso.

OLFATTO

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-15°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Accompagna formaggi saporiti, piccanti ed erborinati. Eccellente
con il foie gras. Superbo come vino da meditazione si abbina
piacevolmente alla pasticceria secca a ai dolci a base di frutta.