

# 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 fois gras. Superbo come vino da meditazione si abbina  
piacevolmente alla pasticceria secca a ai dolci a base di frutta.