ACQUISTATO IL .....

Ramandolo DOCG Vendemmia Tardiva 2018 2018



Un nettare da centellinare

Non un semplice passito, il Ramandolo DOCG è un vino dolce ottenuto da uve Verduzzo in purezza botritizzate, ossia colpite dalla muffa nobile che favorisce la disidratazione degli acini e la concentrazione di zuccheri e aromi. Un vino in perfetta simbiosi con il proprio territorio di origine, dove condizioni climatiche uniche e irripetibili favoriscono la comparsa di questa muffa che per una volta non viene combattuta ma attesa come una manna dal cielo. Quello che si ottiene è un vino prezioso anche perché prodotto in piccole quantità. Un nettare caratterizzato da un colore giallo dorato che acquista intensità con il passare del tempo. Al naso è delicato, dolce e gradevole. Un ampio bouquet che ricorda un rigoglioso mazzo di fiori a cui si aggiungono le note caratteristiche portate dalla presenza delle muffa. In bocca è ricco, dotato di uno straordinario equilibrio. E' persistente ed aromatico, con un delicato tocco di miele d'acacia, fiori dolci e vaniglia. Come fine pasto è un vero godimento. Da solo, con un dolce non troppo pasticciato o con una scaglia di un raffinato formaggio erborinato. A voi la scelta.

La filosofia di Dario Coos, bravo vignaiolo friulano, si sintetizza bene con una frase: "produrre vini importanti da varietà storiche locali con metodi di produzione e vinificazione che si basano sulla tradizione ma che talvolta da questa esulano per ottenere qualcosa di unico". Tradizione, quindi, ma anche tanta innovazione e voglia di sperimentare. Il mondo del vino, del resto, è proprio bello per questo. In vigna, 14 ettari in tutto, anche se viene adottata una viticoltura convenzionale, l'attenzione nei confronti dell'ambiente e del territorio è profonda. In cantina, invece, si trovano impianti moderni e nuove tecnologie per vinificare con delicatezza i mosti più fini e profumati. Il frutto di tanto impegno sono circa 70mila bottiglie all'anno. Chicche per veri appassionati.

La Vigna

Terreno	Marna eocenica
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	VERDUZZO FRIULANO 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve appassite e botritizzate cui segue fermentazione in barriques di secondo o terzo passaggio. Affinamento in legno.
Sensazioni	Vino di colore giallo dorato. Al naso è delicato, dolce, gradevole, e si apre in un ampio bouquet floreale con caratteristiche note muffate. In bocca risulta ricco con uno straordinario equilibrio, persistente ed aromatico.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821