



ACQUISTATO IL

Ramandolo DOCG Vendemmia Tardiva 2018

2018

Un nettare da centellinare



Svinando®

Non un semplice passito, il Ramandolo DOCG è un vino dolce ottenuto da uve Verduzzo in purezza bottrizzate, 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 muffe. 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 bottrizzate 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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821