



ACQUISTATO IL

Ramandolo DOCG

2015

Poesia in bottiglia



Il Roncat ci sa fare: se serve una prova concreta di questa affermazione, non può che essere il Ramandolo DOCG. Da sole uve di Verduzzo Friulano (in assoluta purezza), il Ramandolo è un vino da dessert dall'ampio spettro aromatico, profumato e invitante, frutto di un processo di vinificazione accurato e attento. Il Ramandolo DOCG di Dri Giovanni è di un bel colore giallo ambrato intenso, con bouquet fruttato dagli echi floreali delicati e pieni. Dolce ma non stucchevole, suadente e ispirato. Con i dolci non teme confronti, stupisce con formaggi e Foie Gras: il Ramandolo DOCG di Dri Giovanni è poesia in bottiglia, un piccolo piacere da concedersi quando cerchi qualcosa di unico.

Giovanni Dri ha dato forma al proprio sogno con Il Roncat, cantina d'eccellenza che sfodera, vendemmia dopo vendemmia, piccoli grandi gioiellini da degustare. Dri ha iniziato con un piccolo fazzoletto di terra, terreno a due passi da Ramandolo (UD): il progetto chiaro e semplice, dar voce ai vitigni della tradizione e proporre vini espressivi, in linea con la voce del Friuli. Giovanni Dri crede nell'imperfezione, intesa come differenza e ambizione. Differenza, perché ogni bottiglia è una storia a sé; ambizione, perché solo dall'imperfezione si può partire per ambire all'eccellenza. In Cantina Il Roncat è tradizione, diffidente, forse, nei confronti della troppa tecnologia. Voce fuori dal coro, per certi versi, ma segno di grande personalità e di allergia ai luoghi comuni. Una personalità che ben si riflette nei vini (pochi) che il Roncat produce. E che meritano tutto l'interesse dell'appassionato.

La Vigna	
Terreno	Marne di origine eocenica
Esposizione	370 m slm
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000/ha
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Verduzzo 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	6 anni da oggi
Abbinamento	Ottimo con formaggi fermentati, frutta, pasticceria secca, dolci della tradizione pasquale e natalizia, anche da solo a fine pasto. Per la sua tannicità che bilancia la parte dolce ottimo anche come aperitivo, si possono osare abbinamenti anche con il sal
Vinificazione	Vendemmia delle uve nella seconda decade di ottobre. Spremitura delle uve intere effettuata con pressa pneumatica a bassa pressione. I valori medi della temperatura, in quel periodo, permettono una lentissima fermentazione con temperature del mosto che non superano i 20°, senza ricorrere al freddo artificiale, senza l'utilizzo di lieviti selezionati, in contenitori di acciaio inox
Sensazioni	Colore giallo oro, profumo fruttato intenso, sapore dolce non dolce, lievemente tannico, di notevole persistenza

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