

RAMANDOLO DOCG



VITIGNO

Verduzzo Giallo

VENDEMMIA

Appassimento in pianta e raccolta manuale, tardiva da fine Ottobre a metà Novembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve appassite e bottrizzate cui segue fermentazione in barriques di secondo o terzo passaggio. Affinamento di almeno un anno in legno.

NOTE SENSORIALI

Vino di colore giallo dorato che acquista intensità nel tempo. Al naso è delicato, dolce, gradevole, e si apre in un ampio bouquet floreale con caratteristiche note muffate.

In bocca è ricco, ha uno straordinario equilibrio, è persistente ed aromatico, con memoria d'acacia, viole e vaniglia.

ACCOSTAMENTI

Vino da meditazione e conversazione, sempre perfetto con tutta la pasticceria secca, si accompagna magnificamente anche a formaggi erborinati e piccanti con una punta di miele.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16 °C

DURATA

5-8 anni 

Dario Coos