



RAMUSCELLO

PRODUTTORI DAL 1959

Venezia Giulia Indicazione Geografica Tipica CHARDONNAY

Lo Chardonnay è uno dei vitigni a bacca bianca più diffusi al mondo, un mito, sintesi di opulenza ed eleganza.

COLORE

Presenta un colore giallo paglierino intenso.

PROFUMO

Rivela una vasta gamma di aromi delicati, ma persistenti; profumi burrosi, sentori di mela, fiori di acacia, crosta di pane fresco.

GUSTO

Al palato si presenta fresco, minerale e sapido.

ABBINAMENTI

Il suo sapore morbido ed equilibrato lo rende particolarmente indicato per accompagnare antipasti di pesce e pietanze della cucina marinara, ma anche carni bianche e formaggi di media stagionatura.

VITIGNI

Chardonnay in purezza.

SERVIZIO

Servire a 14°C in ampi calici a stelo lungo.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti sono situati nel cuore delle Grave, su terreno pianeggiante di natura ghiaiosa.

VINIFICAZIONE

Separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Dopo la fermentazione, il vino viene travasato più volte e lasciato maturare in cisterne di acciaio inox.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.