



RAMUSCELLO

PRODUTTORI DAL 1959

Friuli Venezia Giulia Denominazione di Origine Controllata FRIULANO

Vino bianco secco della tradizione friulana noto storicamente come "Tocai".
Il vitigno è tra i più rappresentativi della nostra regione.

COLORE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO

Il profumo ricorda la foglia di pesco ed il mallo della mandorla.

GUSTO

Il sapore, morbido e vellutato, ha un caratteristico sentore di mandorla amara.
Molto buona la persistenza in bocca.

ABBINAMENTI

È ideale con il prosciutto di San Daniele, salumi vari, la zuppa di pesce, i gamberoni alla griglia e le capesante gratinate.

VITIGNI

100% Tocai Friulano.

SERVIZIO

Servire a 12-14°C in bicchieri a gambo lungo di media ampiezza.

ZONA DI PRODUZIONE

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

VINIFICAZIONE

Diraspatura, pigiatura e pessatura soffice delle uve.
Il mosto viene poi fatto fermentare a temperatura controllata di 17-18°C con lieviti selezionati. Dopo la fermentazione il vino viene travasato più volte e lasciato maturare in serbatoi in acciaio inox.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.