



RAMUSCELLO

PRODUTTORI DAL 1959

Venezia Giulia Indicazione Geografica Tipica SAUVIGNON

Ha un aroma intenso e un forte impatto olfattivo e gustativo.

COLORE

Giallo paglierino chiaro.

PROFUMO

Aroma importante, tipico, che ricorda i fiori gialli, la salvia, la menta, il frutto della passione.

GUSTO

Si presenta aromatico, delicato, asciutto.

ABBINAMENTI

Da abbinare a primi piatti speziati, creme e minestre, formaggi a media stagionatura e prosciutto crudo.

VITIGNI

Sauvignon in purezza.

TERRENO

Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.

SERVIZIO

Temperatura di servizio ideale, 10-12°C, preferibilmente in un calice a coppa larga.

VINIFICAZIONE

Breve macerazione sulle buccie, successiva separazione del mosto mediante spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata a 18°C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.