



RAMUSCELLO

PRODUTTORI DAL 1959

Friuli Venezia Giulia

Denominazione di Origine Controllata

VINO BIANCO

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

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

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

12° - 14° C in calici 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 pressatura soffice delle uve. Il mosto viene poi fatto fermentare a temperatura controllata di 17°-18° con lieviti selezionati. Dopo la fermentazione il vino viene travasato più volte e lasciato maturare in serbatoi in acciaio inox.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

