

# RAMANDOLO



<b>varietà:</b>	Verduzzo Friulano
<b>zona di produzione:</b>	colline del comune di Nimis, sui Colli Orientali del Friuli, a 320 m.s.l.m.
<b>esposizione del vigneto:</b>	Sud
<b>terreno:</b>	flysch di età ecocenica con prevalenza di arenarie
<b>sistema di allevamento:</b>	Guyot e Cappuccina
<b>densità di allevamento:</b>	4.000 piante / ettaro. Età media delle viti: circa 20 anni.
<b>resa / ceppo:</b>	1,5 Kg/pianta
<b>resa / Ha:</b>	60 q.li
<b>superficie totale:</b>	1,2 ettari
<b>bottiglie:</b>	nr. 5.000 di capacità unitaria di 500 ml
<b>vendemmia:</b>	tradiva, III <sup>a</sup> decade di ottobre, effettuata manualmente in cassette. Viene selezionato circa il 50% del raccolto e disposto in apposite cassette destinate all'appassimento delle uve. L'appassimento avviene in fruttai con una permanenza di almeno 30 gg.
<b>vinificazione:</b>	Le uve non selezionate per l'appassimento vengono vinificate in bianco con pressatura soffice. La fermentazione avviene per un 50% del mosto in vasche di inox a temperatura controllata e, per il restante, in piccole botti di rovere - <i>barriques</i> -. Le uve appassite, dopo una leggera macerazione pellicolare, vengono fatte fermentare in <i>barriques</i> nuove.
<b>affinamento:</b>	Il prodotto permane nelle vasche inox e nelle <i>barriques</i> per 18 mesi. Successivamente viene assemblato in inox, imbottigliato e posto sul mercato dopo un affinamento in bottiglia della durata di circa 6 mesi.
<b>analisi chimica:</b>	titolo alcolico 13,50 % vol acidità totale 6,2 g/ l estratto secco 32,5 g/l
<b>caratteristiche organolettiche:</b>	colore giallo dorato intenso con riflessi ambrati, sentori e profumi caratteristici che ricordano l'acacia, il miele, la mandorla, la cera d'api, i fiori di pesco e l'albicocca; vino dolce e alcolico dal sapore deciso ma elegante, equilibrato e morbido, fine di corpo, leggermente tannico.
<b>conservazione e servizio:</b>	conservare in luogo fresco e buio e servire ad una temperatura di 10 - 12° C, ben si predispone ad un ulteriore affinamento in bottiglia.
<b>accostamento gastronomico:</b>	vino da conversazione e da meditazione che può bastare a sé stesso ma che ben accompagna antipasti con tartine al lardo, foie-gras, salumi d'oca, formaggi stagionati ed erborinati in abbinamento a miele, mostarde e marmellate ma anche dessert come pasticceria secca a base di mandorle, noci e simili.

