

La Roncaia Ramandolo 2020

Sadonkorjuu tapahtuu lokakuun puolivälissä, ja rypäleitä kuivataan vähintään 8 viikon ajan. Ne rangotetaan ja murskataan, jolloin saadaan rikas ja majesteettinen mehu. Käyminen ja kypsytytys tapahtuvat Allierin tammitynnyreissä jatkuvan bâtonnage'n eli hiivasakan sekoittamisen kera.

Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: Colli Orientali del Friuli

Tuottaja: Fantinel

Rypäle/rypäleet: 100 % Verduzzo Friulano

Vuosikerta: 2020

Sokeri: 155 g/l

Happo: 5,0 g/l

Alkoholi: 12,5 %

Pullokokko: 375 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Meripihkan keltainen

Tuoksu: Erittäin intensiivinen, leveä ja moniulotteinen, kuivattujen hedelmien vivahteilla ja selkeällä kastanjahunajan aromilla

Maku: Pyöreä, voimakas, ja hienosti tasapainossa hapokkuuden, jäännössokerin ja tanniinien kanssa. Erittäin pitkä jälkimaku.

Ruokasuositukset: Juusto, Jälkiruoka

