

RAMANDOLO

GRAPPA BARRIQUE

BT

Tra le dolci colline friulane viene prodotto il Ramandolo, un vino da meditazione, affascinante per i rari ed entusiasmanti equilibri tra tannino, acidità e dolce, per il colore giallo oro antico e i profumi di albicocca passita e miele di castagno. Da questo vitigno prende vita la grappa barrique di Ramandolo distillata secondo il “metodo Tosolini” e fatta maturare in barrique di Rovere di primo passaggio, regalando così delle intense note vanigliate e portando il distillato ad una beva estremamente piacevole, esaltando la forza e il sapore della grappa. Da meditazione in abbinamento a pasticceria secca.

VARIETÀ:

da vinacce fresche da uve di Ramandolo

GRADAZIONE:

40% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

caldaie tradizionali a vapore

MATURAZIONE:

legno di Rovere di primo passaggio

COLORE:

giallo oro intenso con sfumature aranciate

CORPO:

intenso, di grande personalità

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE:

1890

PROFILO SENSORIALE:

dalle calde e dolci note vanigliate. Retrogusto di albicocca candita e miele di castagno. Intenso e caldo al palato con una piacevole sensazione di spezie dolci sul finale.

CONSIGLIO DI SERVIZIO:

servire a temperatura ambiente nel classico bicchiere a tulipano. Durante il periodo estivo la temperatura migliore è quella di cantina intorno ai 16/18°C.



0,7L

BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE