



RAMANDOLO

DOCG

Varietà: Verduzzo

Temperatura servizio: 12° C

Vendemmia: primi novembre

Vinificazione: in acciaio o legno

Nel mese di novembre le uve vengono raccolte e messe ad appassire in fruttajo.

Dopo circa 1 mese i grappoli vengono diraspati e torchiati.

La fermentazione avviene in acciaio e dopo alcuni mesi di affinamento il vino viene imbottigliato.



Tenuta Valleombrosa s.s. agr.

Via XII Dicembre, 64 - Cergneu - Nimis - UD - tel. 0432 790433
info@tenutavalleombrosa.it - www.tenutavalleombrosa.it