



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



*Toblar*

# RAMANDOLO

## SCHEDA TECNICA

Un vino complesso, indimenticabile per la grande ampiezza al naso.




 <b>TIPOLOGIA</b>	Bianco
 <b>DENOMINAZIONE</b>	Ramandolo DOCG
 <b>UVAGGIO</b>	verduzzo friulano
 <b>EVOLUZIONE</b>	3 anni
 <b>GRADO ALCOLEMICO</b>	13,5% vol
 <b>TEMPERATURA IDEALE</b>	12-14° C
 <b>CALICE</b>	medio

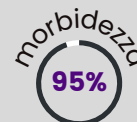
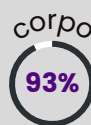


Tablar



# RAMANDOLO

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo intenso;
-  a naso è complesso, con note di frutta secca, canditi, albicocca, scorze di arancia, fico, dattero e miele; note floreali di ginestra e tiglio; sentori di spezie e boisè;
-  al palato è ampio, dolce, morbido e piacevolmente grasso, con equilibrata tensione tra acidità e zuccheri. Retrogusto persistente con sensazioni fruttate in linea con i profumi.



## VINIFICAZIONE

-  Uve di verduzzo in purezza raccolte nei vigneti presso Corno di Rosazzo su un terreno argilloso marnoso. Vendemmia tardiva a fine ottobre a mano in cassette.
-  Appassimento per 2-3 settimane. Pigiatura soffice e breve macerazione sulle bucce. Fermentazione in legno; filtrazione e affinamento in legno per 18-24 mesi. Affinamento in bottiglia di qualche mese.



# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo Ramandolo è un vino intenso e complesso.

Accompagna formaggi saporiti, piccanti ed erborinati, eccellente con il foie gras. Superbo come vino "da meditazione", si abbina piacevolmente alla pasticceria secca e anche ai dolci a base di frutta.

- **UN VINO INTENSO**
- **DOLCE E MORBIDO**
- **FORMAGGI E DOLCI**

## FOIE GRAS

### **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Un abbinamento non convenzionale, che sposa la dolcezza e l'aromaticità del foie gras con quella del vino, dolce ma mai stucchevole, perfetto per l'intensità e la persistenza del piatto.



## BISCOTTI RAMANDOLINI

### **ABBINAMENTO CLASSICO**

Abbinamento classico per eccellenza è quello con i tipici biscotti Ramandolini: la dolcezza è bilanciata dalla freschezza del vino e i profumi reciprocamente esaltati.



# LA CANTINA

L'azienda è un progetto creato dai giovani Michele e Cristian Specogna, che oltre a lavorare nella azienda di famiglia (l'azienda agricola Specogna) alcuni anni fa si sono cimentati in una nuova iniziativa dando la luce all'azienda vinicola Toblar lavorando uve nelle zone a denominazione di origine controllata dei Colli Orientali del Friuli, del Collio e dell'Isonzo.

La cantina si trova nello splendido territorio dei Colli Friulani, terre ad alta vocazione viticolo-enologica

dove la pianta della vite trova condizioni ideali sin dai tempi Romani (in questo lembo orientale del Friuli il clima presenta delle peculiarità uniche per la viticoltura di qualità).



**Nello spazio di alcune decine di chilometri si passa dalla catena delle Alpi carniche e Giulie, che proteggono dai freddi venti del Nord Europa, all'Adriatico che mitiga notevolmente le temperatura: ciò costituisce un gran pregio per le colline di questo comprensorio. La conformazione garantisce al contempo di importanti escursioni termiche, ampliate dai venti della Bora che spazzano le umidità che altrimenti potrebbero essere fonte di avversità crittogamiche.**





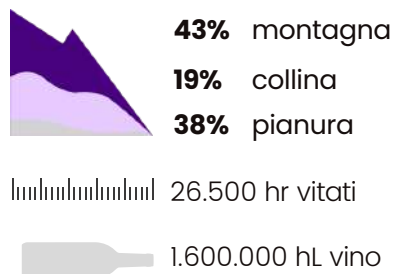


Veduta aerea di Trieste, il capoluogo di regione

## LA REGIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA



### PRODUZIONE



### VITIGNI PRINCIPALI

- Pinot grigio
- Friulano
- Sauvignon
- Merlot
- Cabernet franc
- Pinot nero

### UN'ESPLOSIONE DI PROFUMI E SAPORI CHE CELEBRANO NEL CALICE IL TERRITORIO UNICO DELLA REGIONE.

Il Friuli-Venezia Giulia è da sempre la terra dei grandi bianchi e la fama di questi vini, pur se con stili diversi tra loro, è arrivata a livelli tali da spingere qualcuno a definirli **"superwhites"**.

Recentemente il Friuli Venezia Giulia è stato terreno di uno scontro a livello comunitario con l'Ungheria circa il diritto di continuare a chiamare Tocai il vino prodotto con il vitigno **Tocai Friulano**, creando confusione con il noto vino passito ungherese **Tokaji**.

La causa fu persa dall'Italia nel 2007 e da allora i vini prodotti con Tocai Friulano sono chiamati rispettivamente "Friulano" in Friuli Venezia Giulia e "Tai" nel Veneto.



I terrazzamenti friulani, detti "pastini"

## LA REGIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA



### SOTTOZONE

- Friuli - Grave
- Friuli - Latisana
- Friuli - Annia
- Friuli - Aquileia
- Friuli - Isonzo
- Lison - Pramaggiore
- Collii orientali del Friuli
- Collio goriziano
- Carso

### DENOMINAZIONI

- 4** DOCG
- 12** DOC
- 3** IGT

La regione è divisa in una **zona montana** a nord dove non si produce vino, una **collinare** nell'arco prealpino e una di **pianura** di origine alluvionale.

La parte settentrionale della **pianura** è adatta alla coltivazione di uve a bacca bianca, mentre quella meridionale risulta più favorevole all'allevamento di vitigni a bacca nera.

**Verso est**, nella zona del confine con la Slovenia, la pianura prosegue fino ai piedi del Carso: qui la viticoltura è difficile a causa delle rocce calcaree erose dall'acqua e spesso è possibile solo sui terrazzamenti sostenuti da muri di contenimento in blocchi di arenari chiamati "**pastini**".





Terrazzamenti nella regione del Collio

## LA REGIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA

I vini friulani possono essere secchi, dolci, frizzanti o spumanti, e si caratterizzano in generale per le loro **note fruttate, floreali e minerali**, oltre alla loro **acidità vibrante** e al loro **equilibrio**.

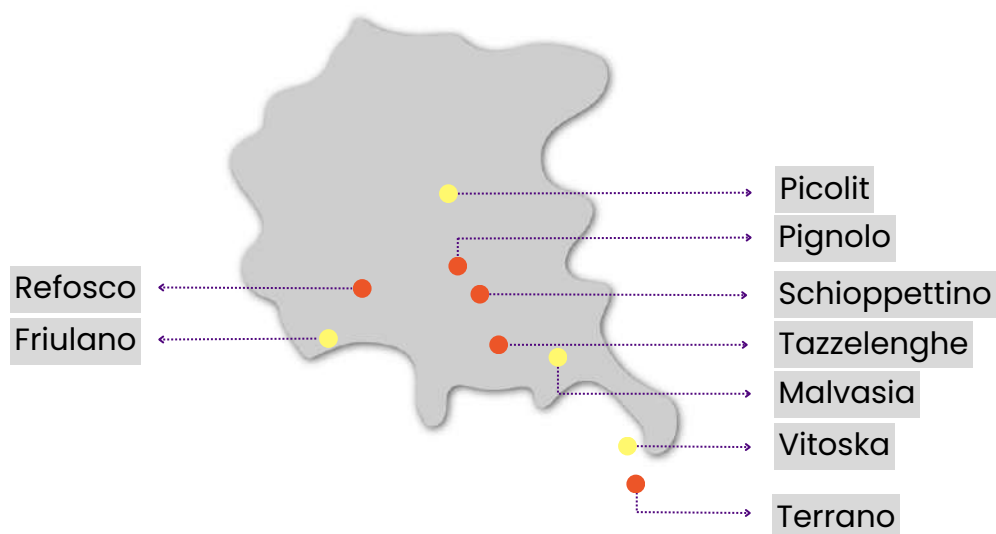
Ecco una rappresentazione dei principali vini prodotti nella regione:

### PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato







Un paesaggio tipico dei Colli Orientali friulani

## COLLI ORIENTALI

La DOC Friuli Colli Orientali si estende in un territorio che interessa la fascia centro orientale della Provincia di Udine, vicino al confine con la Slovenia. I terreni dei Colli Orientali sono costituiti da un'alternanza di strati di marne (argille calcaree) e arenarie (sabbie calcificate), chiamato in friulano "**ponca**".

La facile erodibilità dei terreni a prevalenza marnosa ha portato a una morfologia del terreno dolce, con altezze sotto dei 200 metri sul livello del mare. Ovunque ci sono terrazzamenti. Qui nascono i "Superwhites", definizione che ben si adatta a una denominazione che annovera 12 tipologie di vini bianchi e il "dolce", cui si aggiungono 11 rossi.

La denominazione di origine controllata Friuli Colli Orientali annovera ben cinque sottozone chiamate rispettivamente: **Cialla, Pignolo di Rosazzo, Ribolla gialla di Rosazzo, Schioppettino di Prepotto e Refosco di Faedis.**





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**