

RAMBÈLA BRUT

Ravenna Bianco IGT - IGP

100% da uve Famoso riconosciute ed autorizzate dal 16/06/2009 vitigno autoctono a bacca bianca della pianura ravennate, rivalutato dal Consorzio il Bagnacavallo e registrato come Rambèla.

100% Famoso grapes, a variety recognised and authorised since 16/06/2009 as an indigenous white grape of the Ravenna plains, promoted by the Bagnacavallo consortium and registered as Rambèla.

Aspetto visivo cristallino piacevole ed invitante, la bolla è fine ed elegante.

Olfattivamente parlando si presenta compatto e variegato tra frutti di media maturazione come mela Golden e pera. Ricorda una purea di frutta con soffio vegetale di aneto e timo e sul finire un graffio di tamarindo.

In bocca l'impatto è deciso e piacevole, con sentori di mandorla tostata a centro bocca che crea un lancio sul frutto esotico come la papaya appena aperta e matura. Il bilanciamento naso bocca è perfetto e nel secondo impatto il frutto appare ancora più in risalto, sentori decisi e bilanciati che rendono il sorso piacevole.

Abbinamenti: antipasti in genere; flan di zucca con erbe e crema al pecorino.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1908/2013



A pleasant and appealing crystal clear appearance with a fine and elegant perlage.

The nose is compact and varied with mid-ripe fruits such as Golden Delicious apple and pear. Hints of puréed fruit with a vegetal touch of dill and thyme, leading to a burst of tamarind on the finish.

The palate entry is bold and pleasant with mid-palate aromas of roasted almond that evolve to an explosion of exotic fruit flavours including freshly-sliced ripe papaya. Perfect harmony between nose and palate where the fruit flavours are even more dominant with bold and well-balanced aromas that make for a very pleasant sip.

Food pairings: starters in general; pumpkin flan with herbs and cream of pecorino cheese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°

AREA DI PRODUZIONE: Fusignano - Ravenna terreno pianeggiante, medio impasto argilloso

TOTALE ZUCCHERI ESTRATTI DEDOTTI: 8 g / lt

VARIETÀ: 100% uva Famoso

SUPERFICIE DEL VITIGNO: 4 ettari

SISTEMA DI CRESCITA: cordone speronato

DENSITÀ DI VIGNA: 3.000 / Ettari

ANNO DI PIANTAGIONE: 2007

INVECCHIAMENTO: 6 mesi in autoclave

SERVING TEMPERATURE: 8° C

PRODUCTION AREA: Fusignano – Ravenna flat terrain, medium-textured clay soil

TOTAL RESIDUAL SUGAR: 8 g / litre

VARIETIES: 100% Famoso grapes

SURFACE AREA OF VINES: 4 hectares

TRAINING SYSTEM: spurred cordon

VINE DENSITY: 3,000 / Hectare

YEAR PLANTED: 2007

AGEING: 6 months in pressure tank