

RAMBĚLA EXTRA DRY

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 RambĚla.

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 RambĚla.

Si presenta di colore piacevolmente invitante giallo paglierino con matrice luminosa, la bollicina corre linearmente ed è di buona misura. L'olfatto è ricco e complesso, invitante e piacevole e rimanda alla primavera; si notano sentori di petali di rosa e melone bianco invernale, accenno di ananas maturo misto pesca gialla matura se non leggermente sciroppata. A renderlo complesso si aggiungono note di muschio bianco origano fresco e spezie. La corrispondenza naso bocca è implicita, perfetto equilibrio gustativo. Note minerali che regalano astringenza mista all'acidità e rompendo la bolla ritorniamo all'accenno vegetale di erbe officinali. È un vino intelligente e persistente nonché equilibrato, morbido per gusti femminili e al contempo acido per quelli maschili. **Abbinamenti:** ideale per aperitivo; piatti di carne e pesce non troppo costruiti.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1306/2013



*A pleasing and inviting bright straw yellow, with linear beading and substantial perlage. A complex and full nose that's inviting and pleasing, and recalls springtime; overtones of rose petal and white winter melon, hints of ripe pineapple mixed with ripe, or perhaps syruped yellow peach. Notes of white musk, fresh oregano and spice add to the complexity. There's perfect harmony between nose and palate, aroma and flavour. Mineral notes contribute astringency together with acidity and there's a return to the vegetal and herby flavour after the bubbles. This is an intelligent wine with a good length and harmony, soft enough for female palates whilst maintaining enough acidity for the male palate. **Food pairings:** ideal as an aperitif; meat or fish dishes that aren't too complex.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°
AREA DI PRODUZIONE: Fusignano - Ravenna terreno pianeggiante, medio impasto argilloso
TOTALE ZUCCHERI ESTRATTI DEDOTTI: 17 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: 17 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