



RAMIELLO



Ramello Winery

CHI

PER GIANNI E MATTEO,

la Vigna fa parte della famiglia, sempre...

...ieri,
oggi,
domani.



DOVE

IN PIEMONTE, ITALIA,

L'azienda agricola è una piccola cantina a La Morra, nel cuore delle Langhe.



COME

UVE DI FILIERA CORTISSIMA

Vigneti di famiglia e raccolta manuale, dopo un'annata di cure amorevoli con il minor utilizzo di prodotti sintetici, per salvaguardare bontà e salubrità del vino.



COSA

VINI DOC E DOCG DELLE LANGHE

Barolo, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba,
Verduno Pelaverga, Nebbiolo e Favorita.





ROCCHETTEVINO

Barolo DOCG

Vino Rosso

Nebbiolo 100% di La Morra

Il nostro Barolo viene prodotto con uve Nebbiolo provenienti dalla vigna della sottozona Rocchettevino, nel comune di La Morra.

Il vino si presenta di color rosso rubino, con riflessi aranciati, il profumo spazia da sentori floreali (rosa canina, vaniglia) nel Barolo giovane (2-4 anni) che evolvono verso sentori più speziati (cuoio, liquirizia) in un Barolo più vecchio.

Si abbina facilmente con piatti di carne come i brasati o con formaggi molto stagionati che ne risaltano meglio il sapore.

Bottiglia da 750 ml

Conservare in luogo fresco e asciutto / lontano da fonti di luce e calore



BAROLO

Barolo DOCG

Vino Rosso

Nebbiolo 100% di La Morra e Verduno

Dopo la pigiatura e la fermentazione, per 15/20 giorni, il vino viene lasciato decantare per alcuni giorni e poi travasato in botti di legno, dove rimane ad invecchiare per almeno due anni.

Il vino si presenta di color rosso rubino, con riflessi aranciati. Il profumo spazia da sentori floreali (rosa canina, vaniglia) nel Barolo giovane (2-4 anni) che evolvono verso sentori più speziati (cuoio, liquirizia) in un Barolo più vecchio.

Si abbina facilmente con piatti di carne come i brasati o con formaggi stagionati che ne risaltano meglio il sapore.

Bottiglia da 750 ml

Conservare in luogo fresco e asciutto / lontano da fonti di luce e calore



NONNO MENTIN

Barbera d'Alba DOC

Vino Rosso

Barbera 100% dalla sinistra del fiume Tanaro

Il nostro Barbera d'Alba da uve barbera provenienti dalla sinistra del fiume Tanaro. La fermentazione dura 10-12 giorni, al termine dei quali viene lasciato decantare e dopo 7-8 giorni viene travasato in botti di legno di rovere e lasciato affinare per circa 7/8 mesi.

Il vino si presenta di color rosso rubino carico, all'olfatto prevalgono sentori di frutta con accenni di spezie e cenere.

Si accompagna bene con piatti saporiti e un po' speziati, come ad esempio la selvaggina.

Bottiglia da 750 ml

Conservare in luogo fresco e asciutto / lontano da fonti di luce e calore



PISOTE

Dolcetto d'Alba DOC

Vino Rosso

Dolcetto 100%

PISOTE é la migliore selezione di Dolcetto che viene messa in botti di legno di rovere e lasciata affinare per circa 6/7 mesi, e dopo una leggera filtratura, imbottigliato a riposare ancora 1 o 2 mesi.

Il vino si presenta di un color rosso rubino con riflessi violacei, all'olfatto prevalgono sentori di frutti (more, lamponi, ciliegia), il gusto è vinoso, persistente con un retrogusto amaro.

Si abbina facilmente con piatti abbastanza saporiti e strutturati, per esaltarne meglio il gusto.

Bottiglia da 750 ml

Conservare in luogo fresco e asciutto / lontano da fonti di luce e calore



LANGHE

Nebbiolo DOC

Vino Rosso

Nebbiolo 100% di La Morra e Verduno

A fermentazione terminata, il vino nuovo viene lasciato decantare per alcuni giorni e poi subito travasato in botti di legno, dove rimane ad invecchiare per almeno 9 mesi. Finito la permanenza in legno, il vino viene filtrato ed imbottigliato,

Il vino si presenta di color rosso rubino, il profumo spazia da sentori floreali (rosa canina, vaniglia) che evolvono verso sentori più speziati (cuoio, liquirizia).

Si abbina facilmente con piatti di carne o con formaggi stagionati che ne risaltano meglio il sapore.

Bottiglia da 750 ml

Conservare in luogo fresco e asciutto / lontano da fonti di luce e calore



VERDUNO

Pelaverga DOC

Vino Rosso

Pelaverga 100% di Verduno

Il vino si presenta di color rosso rubino con riflessi violetti; all' olfatto prevalgono sentori molto aromatici ed intensi che ricordano la frutta a bacca rossa e le foglie di papavero.

Il gusto è armonioso, di frutta fresca con sentori di pepe verde. In estate, bevuto fresco (15~18 gradi) esprime il meglio di sé. Si accompagna ad insalate, carni crude, antipasti di pesce e formaggi poco stagionati.

Bottiglia da 750 ml

Conservare in luogo fresco e asciutto / lontano da fonti di luce e calore



NEBIEU

Rosato

Vino Rosato

Nebbiolo 100%

Il “Nebieu” è ottenuto da uve Nebbiolo quando gli zuccheri non sono ancora presenti in grosse quantità. In cantina, viene vinificato in bianco. Successivamente viene svinato e travasato, ed infine effettuata una leggera filtratura.

Si presenta di colore rosato; con profumi floreali e fruttati. Al gusto è fresco e delicato, con note di frutta fresca.

Consigliato per aperitivi e antipasti, ma anche per piatti delicati.

Bottiglia da 750 ml

Conservare in luogo fresco e asciutto / lontano da fonti di luce e calore



FAVORITA

Langhe DOC

Vino Bianco

Favorita 100%

Dopo la diraspatura e pressatura, il mosto viene posto in una vasca di acciaio nella quale fermenterà per circa 10-15 giorni. Al termine della fermentazione, viene chiarificato, filtrato e preparato per il consumatore finale.

Il vino si presenta di colore giallo paglierino, all'olfatto prevalgono sentori fruttati. Il gusto è secco, con un retrogusto amarognolo, che lo rende facilmente apprezzabile per degli aperitivi o per degli antipasti, ma anche per piatti delicati a base di pesce.

Bottiglia da 750 ml

Conservare in luogo fresco e asciutto / lontano da fonti di luce e calore

Produttori di vino a La Morra



RAMELLO

Azienda Agricola
Ramello SSA
Via Vassalli 19/a
La Morra - 12064 CN IT

+39 347 2224995 Gianni
+ 39 327 1432354 Matteo

cantina@gianniramello.it

www.poderefornameprima.it