

Rambèla

RAVENNA FAMOSO IGP
RAVENNA FAMOSO IGP



Zona di produzione: Romagna, colline di Faenza

Vitigno: Famoso (antico vitigno autoctono romagnolo, coltivato prevalentemente nel territorio ravennate. Il "Consorzio Il Bagnacavallo" ne cura la valorizzazione col nome "Rambèla" ®).

Vinificazione: fermentazione in bianco, in acciaio, a temperatura controllata.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini; presenta archetti fitti e veloci nello scorrimento.

Odore: intenso, complesso, con sentori aromatici, floreali di biancospino e fior d'uva e fruttati di mela Golden.

Sapore: secco, armonico, sapido, di buona persistenza, con finale minerale e ammiccante.

Come servirlo: temperatura di servizio: 8°/10° C; in calici a tulipano.

Abbinamenti: ottimo per antipasti, primi piatti e menù a base di pesce.

Conservazione: mantenere la bottiglia verticale, in luogo fresco, asciutto e possibilmente buio.



Production area: Romagna, Faenza hills.

Vine: Famous (ancient grape variety Romagna, grown mainly in Ravenna area. The "Consorzio Il Bagnacavallo" will ensure its enhancement with the name "Rambèla" ®).

Vinification: fermentation in white, stainless steel, with temperature control.

Colour: straw yellow with greenish reflections; it shows thick and fast arches in the presentation.

Smell: intense, complex, aromatic scents, floral hawthorn flower and grape flowers and fruity Golden apple.

Taste: dry, balanced, fruity, good persistence, mineral and inviting finish.

How to serve: temperature of service 8°/10°C; in tulip glass.

Serving suggestion: great for appetizers, main dishes and menu of fish.

Storage: keep the bottle upright in a cool, dry and preferably dark place.