

## LA VINIFICAZIONE

**UVAGGIO** 100% Verduzzo Friulano

**VENDEMMIA** Le uve provengono da una vendemmia tardiva naturale, ossia una sovraturazione che avviene direttamente sulla pianta in vigneto e che permette una notevole concentrazione di composti aromatici e di zuccheri negli acini.

**FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO** Il mosto ottenuto dai grappoli di Verduzzo friulano viene posto in barrique, piccole botti di rovere francese, a fermentare e affinare per oltre 12 mesi.

**VINIFICATION** 100% Verduzzo Friulano

*The grapes come from a naturally late harvest; they are left to over-ripen on the vine in order to concentrate the sugars and aromatic compounds.*

*The juice is fermented and aged in small, oak barrels for at least one year.*



## IL PRODUTTORE

Il Ramandolo racconta la storia di vigneti impervi, di lavoro duro, di passione e sacrificio: la vita di Giovanni Dri. La valorizzazione del Ramandolo, sconosciuto fuori regione fino a quarant'anni fa, si deve all'impegno di Giovanni Dri che con caparbietà ha saputo



diffondere immagine e vino. Giovanni Dri è un sognatore, innamorato delle sue vigne ma anche abile imprenditore, tanto da aver trasformato quel fazzoletto di terra ereditato dal padre, fatto di vigneti di montagna in forte pendenza, all'estremo nord-est del Friuli, laddove oltre nulla si può più coltivare, in un'azienda moderna tra le più stimolate in Friuli. Ancorato alla tradizione ma nel contempo teso al futuro, ha trasmesso la stessa passione e tenacia alla sua famiglia che lavora con lui. Il suo segreto è quello di consi-

Guarda l'intervista al Produttore su [www.vinoparlante.it](http://www.vinoparlante.it)



derare i suoi vini sempre imperfetti, tanto da inseguire costantemente una crescente qualità.

### THE PRODUCER

*This wine is really the product of one man's life's work. Giovanni Dri saw the potential of Ramandolo as a wine region forty years ago and set about unmasking its potential. To turn his dreams into reality,*



*Giovanni transformed the small, inherited tract of land into a steep hillside vineyard, in north-eastern Friuli, the last reach of winemaking in northern Italy. Today it is one of the most modern and recognised wineries in Friuli.*

*Now his family have inherited his drive for their wine's perfection, and they all work shoulder to shoulder, striving to make their best, better. Watch the interview with the producer on [www.vinoparlante.it](http://www.vinoparlante.it)*



## IL PROGETTO

*il vino italiano si racconta*

**VINO PARLANTE®** è un marchio che identifica una selezione di **vini di qualità** realizzati da produttori scelti per la **volontà di raccontarsi** ai consumatori, per l'impegno nella **valorizzazione del territorio** e per il **corretto rapporto qualità prezzo**.

**TALKING WINE® - The Italian wine talks to you**  
**VINO PARLANTE®** is a brand that identifies a selection of quality wines by producers chosen for the wish to tell their own story, for their care in enhancing their region and for the right price quality ratio.

a cura di

a project by



in collaborazione con



Cooperativa di ricerca vitivinicola convenzionata con il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano.



[www.vinoparlante.it](http://www.vinoparlante.it)

SCOPRI IL VINO  
SUL TELEFONINO  
[mobi.vinoparlante.it](http://mobi.vinoparlante.it)



STRAPPA QUI  
TEAR OFF



## IL RONCAT RAMANDOLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Imbottigliato dal Produttore all'Origine

Azienda Agricola **GIOVANNI DRI®** Ramandolo (I)

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES  
CONTAINS SULFITES - ENTHÄLT SULFITE

## in Sintesi

Una vera e propria perla che nasce nella zona di Ramandolo, piccolo paese friulano, ad opera di un grande viticoltore che continua a scrivere, vendemmia dopo vendemmia, la storia enologica di questa regione.

Da uve Verduzzo lasciate sovrarmaturare in pianta ecco un vino dalla forte personalità capace di emozionare nell'incontro a due, che trova però un ottimo abbinamento con i dolci da forno e con i formaggi erborinati. **Buona degustazione!**



### IN SHORT

*A true gem of a wine from Ramandolo in Friuli, north Italy. Year after year it never fails to illustrate the tremendous winemaking heritage of the area.*

*Using Verduzzo grapes that have been left to over-ripen on the vine, this big personality wine is perfect with dessert pastries and herbed cheese. Enjoy it!*

## IL VINO

**VISTA** Di sicuro fascina il suo colore giallo dorato con bei riflessi topazio. Netta la sua sciropposa densità, ricca e consistente.

**OLFATTO** Frutta matura e confettura di pesca ed albicocca, con qualche lieve accenno di miele e frutti canditi; poi le delicate spezie aggiungono un alito orientale di cardamomo e cannella.

**GUSTO** Appena in bocca espande la sua dolcezza, ricca, densa e concentrata, con tanto miele, pesche sciroppate e confettura di albicocca e arancia candita; la sensazione tattile è densa e ravvivata da una leggera tannicità, subito ricompensata dall'acidità. Lunga persistenza che sfocia in un finale persino amarognolo.

### THE WINE

*Fascinating golden yellow with flashes of topaz, smooth, syrupy, rich and consistent.*

*Knock-out ripe fruit with lots of peach and apricot jam and a touch of honey and candied peel, followed by delicate oriental spice, cardamom and cinnamon.*

*Flooding sweetness, rich, dense and concentrated, with masses of honey, peaches-in-syrup, apricot jam and candied peel. Delicate tannins with a fine acidity balance, long finish with a hint of bitterness.*

## A TAVOLA

**ABBINAMENTI** È vino da meditazione, capace quindi di farsi bere senza cibo alcuno, ma grande sarà anche con i più ricchi e cremosi dessert, come coi dolci da forno ricchi di frutta secca; i più disinvolti lo apprezzano anche con i formaggi erborinati o i piatti a base di fegato grasso. Perfetto con la Spongata natalizia.

**SERVIZIO** Servire ad una temperatura che può spaziare da 6 a 12° C, tenendo presente che, quanto più sarà freddo, minore sarà la dolcezza avvertita.

**CONSERVAZIONE** Se si apprezzano le personalità più evolute, potete attenderlo anche a lungo, perché è capace di vivere anche 8-10 anni se conservato in una fresca cantina.

### AT THE TABLE

*A wine not to be rushed. Delightful on its own but also delicious with rich desserts and dried fruit and to accompany Christmas cakes. Dare to try it with herbed cheese or pates!*

*Serve at between 6 and 12°C – the more chilled, the less sweet the flavour.*

*The wine's personality will develop over many years – it can be kept for 8-10 years of cellared correctly.*

## IL VITIGNO



### VERDUZZO FRIULANO ETIMOLOGIA DEL NOME ED ORIGINI STORICHE

Varietà che, come indica il nome, viene coltivato quasi esclusivamente nel Friuli Venezia Giulia dove si attesta la sua presenza con il nome verduz già nel 1825.

**DIFFUSIONE** Diffuso anche nel confinante Veneto, ha trovato la sua massima espressione in una ristretta zona nel cuore dei Colli Orientali

del Friuli, nei dintorni della località Ramandolo a nord di Udine, ottenendo il massimo riconoscimento, la Docg, nel 2001.

### THE GRAPE VARIETY: VERDUZZO FRIULANO

*As the name suggests, this variety is cultivated almost exclusively in Friuli, and was first mentioned in 1825 when it was referred to as 'Verduz'.*

*Grown as far as Veneto but mostly in Friuli, around Ramandolo and Udine, it was first recognised as a DOCG in 2001.*

## IL TERRITORIO



Il Verduzzo Friulano ha trovato la sua massima espressione in una ristretta zona nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, circa 60 ettari di vigneto complessivo nei dintorni della località Ramandolo a nord di Udine.

Vino che ha ottenuto il massimo riconoscimento come denominazione di origine controllata e garantita (Docg) nel 2001. In questa ristretta zona l'azienda Dri coltiva le sue vigne ad un'altezza di 300-350 metri slm su "Il Roncat", una collina, situata a ridosso del Monte Bernadia, limite nord di coltivazione della vite nel Friuli.



**THE TERRITORY** *In Ramandolo, just north of Udine in Friuli, lies a pocket of land tucked in the Orientali hills. Within it, are 60 hectares of vineyards belonging to the Dri estate, producing some of the most acclaimed wines of the DOCG, since it was awarded that status in 2001. It is here that Dri cultivates vines on 'Il Roncat', one of the hills near Monte Bernadia, the northern border of vine-growing in Friuli.*