

Ramandolo DOCG

Approvato DOCG con
DM 09.10.2001.

Zona di produzione:
provincia di Udine.

Tipologie:
Ramandolo DOCG

Composizione ampelografica:
Verduzzo Friulano (Verduzzo Giallo) 100%.



Trieste

Il Ramandolo DOCG messo al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: - colore: giallo dorato più o meno intenso; - odore: intenso e caratteristico - sapore: gradevolmente dolce, vellutato più o meno tannico e di corpo con eventuale sentore di legno; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo minimo: 25,0 g/l; - acidità volatile massima: 30 meq/l; - anidride solforosa: come previsto dal Regolamento (CE) 606/2009.

[Clicca qui per il disciplinare completo](#)



FISAR
ROMA E CASTELLI ROMANI