



# RAMBÈLA

*Vino da Uva Famoso  
Stramatura*

**VARIETÀ D'UVA:**

*100% Famoso*

**METODO DI PRODUZIONE:**

*Raccolta manuale delle uve,  
appassimento 60 gg, pressatura  
soffice, fermentazione ed  
affinamento in barriques (12 mesi)*

**CARATTERISTICHE SENSORIALI:**

*Di colore giallo dorato, presenta  
aromi di frutta esotica (mango,  
papaya e banana), al palato  
delicato, fine e di buona freschezza*

**SERVIZIO E ABBINAMENTO:**

*Servire a 10-12° C.  
Abbinamenti: formaggi stagionati o  
erborinati*

**TENORE ALCOLICO:**

*15° C.*

**TAPPO:**

*Sughero*

**VIGNETO:**

*In località Russi (RA) , altitudine 15  
m. s.l.m., esposizione sud/est,  
terreno di medio impasto*

