

IL RAMANDOLO DI BERANIA

Mentre gran parte delle uve bianche del “Vigneto Friuli” è già stata vinificata ed i viticoltori possono tirare un respiro di sollievo dopo tante ansie , nella riviera di Ramandolo si osserva con orgoglio i grappoli di Verduzzo che, sfuggendo prima alla falce primaverile (pioggia,freddo e peronospora) e poi all'estate africana , assumono quel bellissimo colore dorato che lascia ben sperare per la qualità del passito DOCG 2013.



Ne è convinta **Berania Isabel Martinez Suarez** (nella foto con il marito **Carlo Bernardis**) con cui saliamo verso il monte Bernadia attraverso i i suoi filari , vero e proprio modello di “viticoltura eroica “ .

Con Carlo , emigrante virtuoso fortunatamente di ritorno nel 2000 , ha imparato a conoscere il Friuli , da oltre 20 anni , nella sua Santo Domingo .

Da una decina d'anni ha preso le redini dell'azienda fondata dal bisnonno di Carlo, Valentino, consolidata da nonno Primo ed ora lanciata definitivamente da lei e dal marito ..

Racconta il suo Ramandolo “**Laetus**” (lieto) in friulano, con inflessione simpaticamente spagnola.



Di

colore

giallo dorato intenso, presenta un profumo molto tipico, inconfondibile, che ricorda i fiori d'acacia se giovane e che con la maturità si aggiungono il favo del miele e la mela golden.

Il gusto è intenso, con sentori di miele di castagno , di frutta autunnale.

Piacevole con pasticceria secca, può essere ben apprezzato anche in meditazione . Il Laetus , cioè il passito massima espressione dell' azienda , si sublima – *come i grandi Sauternes francesi*- in abbinamento con formaggi erborinati e patè di fegato d'oca o anatra.



Azienda agricola

Bernardis

via S.Sebastiano 16

33045 Nimis - Udine
tel. e fax +39 0432 790140
mobile +39 3389479259
e-mail info@bernardis.biz

Nella fotoni C.Fabbro . Carlo e Berania Bernardis, Ramandolo, 14.09.2013

Berania versa il LAETUS in bicchiere

Berania in vigneto