

# Chardonnay Fiore 2015

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

|                                  |  |                                |  |
|----------------------------------|--|--------------------------------|--|
| <b>Varietà</b>                   | CHARDONNAY 100%  | <b>Nome del vigneto</b>        | Romain (collina)   |
| <b>Età de vitigno</b>            | Circa 28 anni  | <b>Altitudine</b>              | MT. 130 s.l.m.   |
| <b>Esposizione</b>               | Est-Ovest, Sud   | <b>Terreno</b>                 | Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"    |
| <b>Forma allevamento</b>         | Cappuccina   | <b>Densità per ceppi</b>       | 5.200 viti per Ha  |
| <b>Resa per ettaro</b>           | 60-70 q  | <b>Produzione per ceppo</b>    | Kg. 1,5 circa  |
| <b>Epoca vendemmia</b>           | Settembre  | <b>Raccolta</b>                | Manuale  |
| <b>Provenienza uva</b>           | 100% Vitigni di proprietà  | <b>Metodi di difesa</b>        | Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato |
| <b>Note</b>                      |  | <b>Tipo</b>                    | Bianco Secco   |
| <b>Numero bottiglie prodotte</b> | 13.000 (0,75 l)  | <b>Vinificazione</b>           | Vasca di acciaio per 7-12 mesi                                     |
| <b>Affinamento</b>               | Vasca di acciaio per 7-12 mesi   | <b>Gradazione alcolica</b>     | 13%  |
| <b>Dati tecnici</b>              | Acidità Totale: 5,24 gr/l – Estratto non riduttore: 20 gr/l  | <b>Temperatura di servizio</b> | 12° C  |
| <b>Picco evolutivo</b>           | 2-3 anni dalla vendemmia   | <b>Durata</b>                  | 7 anni dalla vendemmia (o più se si amano i vini evoluti)          |
| <b>Profilo sensoriale</b>        | Alla vista giallo paglierino intenso con buona luminosità. Al naso emergono da subito note dolci di frutta matura e passita segno di uve giunte a perfetta maturazione. Centrale è l'aroma di mandorla dolce contornato da ammalianti note di marmellata di fichi e castagne succo di pera, nuance di gelsomino. Il profumo è fuso e avvolgente di grande persistenza e complessità. In bocca il suo percorso è ricco di stimolazioni minerali sostenute da una buona consistenza. Emerge centrale la componente di frutta secca preludio ad un retrogusto piacevolmente amarognolo. È la mandorla ancora l'interprete principale della coerenza tra naso e bocca. |                                |  |
| <b>Abbinamenti</b>               | Sarà da prediligere la presenza dell'uovo e dei panificati nonché dei piatti a base di legumi e cereali. Grandi aspettative anche per accompagnare pesce ai ferri e al forno.  |                                |  |



CHARDONNAY

RODARO  
SINCE 1846