

FRIULANO RODARO 2016

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	FRIULANO 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Romain (collina), Bachel (collina)
Età de vitigno	Circa 26 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m. / MT. 120 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest, Sud	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Guyot e Cappuccina	Densità per ceppi	5.500 viti per Ha
Resa per ettaro	60-70 q	Produzione per ceppo	Kg. 1,5 circa
Epoca vendemmia	Settembre	Raccolta	Manuale
Provenienza uva	100% Vitigni di proprietà	Metodi di difesa	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Note		Tipo	Bianco Secco
Numero bottiglie prodotte	25.000 (0,75 l)	Vinificazione	Vasca di acciaio per 7-12 mesi
Affinamento	Vasca di acciaio per 7-12 mesi	Gradazione alcolica	14%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,06 gr/l – Estratto non riduttore: 20,40 gr/l	Temperatura di servizio	12° C
Picco evolutivo	2-3 anni dalla vendemmia	Durata	7 anni dalla vendemmia (o più se si amano i vini evoluti)
Profilo sensoriale	L'impressione visiva è luminosa con sfumature dorate a contornare un giallo paglierino brillante. Il naso emerge con vibrazioni verdi che ricordano dolci sensazioni di erbe aromatiche come il Rosmarino, la Santoreggia, l'Erba Luisa e l'ortica. La giovane evoluzione olfattiva del vino ci trasporta come d'incanto su limitare di un orto a fine maggio. Con il tempo emergono decise suadenze odorose dal richiamo di pesca, ananas e mandorla. Arieggiandolo si schiude al degustatore anche una gradevole componente agrumata. Ricca di calore e volume è la bocca. L'incedere viscoso del liquido permette un immediato apprezzamento del carattere minerale congiunto ad una matura espressione fruttata che dal centro della bocca si espande e si trasforma in un lungo finale dolcemente amarognolo di mandorla. Nel complesso questa annata ci propone una forte caratterizzazione varietale arricchita dallo stile e dal terroir con una esuberante freschezza aromatica.		
Abbinamenti	Poiché molto tipico, si abbina perfettamente alla cucina tradizionale regionale. Sarà perfetto con prosciutto di San Daniele e formaggio Montasio.		



FRIULANO

RODARO
SINCE 1846