

Friulano Fiore 2015

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	FRIULANO 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Romain (collina), Bachet (collina)
Età de vitigno	Circa 25 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: 5,79 gr/l – Estratto non riduttore: 21,60 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	Colore giallo dorato intenso. Presenta da subito una percezione olfattiva armonica e di grande maturità. Emergono eleganti sentori di pesca e pera mature supportati da un sottofondo caldo di frutta secca e pasta di mandorle. Lo sviluppo aromatico è ampio e persistente ed è costitutivo di un vino che si preannuncia complesso e durevole. L'impressione gustativa è di grande energia e calore. Colpisce la dolcezza minerale e la componente di frutta secca che si espande in un lungo finale di mandorla amara.		
Abbinamenti	Nell'insieme armonico e stimolante allo stesso tempo, questo vino rispecchia i canoni gusto olfattivi per i migliori abbinamenti con la cucina tradizionale friulana e carnica in particolare. Prosciutto di San Daniele e formaggio Montasio.		



FRIULANO

RODARO
SINCE 1846