

Pinot Grigio Fiore 2015

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	PINOT GRIGIO 100%	Nome del vigneto	Romain (collina), Rocca Bernarda (collina), Braida (pianura)
Età de vitigno	Circa 23 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m. / MT. 155 s.l.m. / MT. 60 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest, Est	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Cappuccina	Densità per ceppi	5.500 viti per Ha
Resa per ettaro	60-70 q	Produzione per ceppo	Kg. 1,5 circa
Epoca vendemmia	agosto	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	11.000 (0,75 l)	Vinificazione	Vasca di acciaio per 7-12 mesi
Affinamento	Vasca di acciaio per 7-12 mesi	Gradazione alcolica	12,5%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,70 gr/l – Estratto non riduttore: 20,50 gr/l	Temperatura di servizio	12° C
Picco evolutivo	2-3 anni dalla vendemmia	Durata	5 anni dalla vendemmia (o più se si amano i vini evoluti)
Profilo sensoriale	Alla Vista giallo paglierino carico con riflessi ramati leggeri. Al naso esuberante colpisce per eleganza intensità e frutto maturo emergono inizialmente note di frutta secca, di mela e pera matura che si arricchiscono di una fine nota agrumata sinonimo di annata ottima per questa varietà. Olfatto persistente rimane a lungo con sensazioni di frutta matura e nuance esotiche. Al gusto emerge un'ottima consistenza per la varietà un buon equilibrio. Una decisa sapidità che richiama il terroir. Buona persistenza il vino permane a lungo nelle componenti fruttate e minerali al centro della bocca.		
Abbinamenti	Il Pinot Grigio di quest'annata sarà un sublime compagno con primi piatti di pasta e riso a base di verdure e sughi succulenti oltre agli abbinamenti classici con i fritti, pastellati e i formaggi freschi.		



PINOT GRIGIO

RODARO
SINCE 1846