

PRA ZENAR RODARO (VERDUZZO PASSITO) 2012

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI – ETICHETTA LIMITED EDITION

Varietà	VERDUZZO FRIULANO (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Romain (collina), Rocca Bernarda (collina)
Età de vitigno	Circa 22 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m. / MT. 155 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest, Est	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Guyot	Densità per ceppi	5.500 viti per Ha
Resa per ettaro	75 q	Produzione per ceppo	1,5 Kg circa
Epoca vendemmia	Tardo Settembre	Raccolta	Manuale
Provenienza uva	100% Vitigni di proprietà	Metodi di difesa	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Note	Da 1 Kg di uva si ottengono circa 0,25 L di vino. La produzione è disponibile solo in nelle migliori annate.	Tipo	Bianco Dolce
Numero bottiglie prodotte	3..940 (0.50 l)	Vinificazione	Vasca di acciaio per 18 mesi
Affinamento	Vasca di acciaio per 18 mesi	Gradazione alcolica	12%
Dati tecnici	Acidità Totale: 4,80 gr/l – Estratto non riduttore: 34.10 gr/l – Zuccheri residui 139 gr/l	Temperatura di servizio	12° C
Picco evolutivo	5 anni dalla vendemmia	Durata	10 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	Ambra di buona intensità visiva. Elegantissimo, di frutta appassita fusa e perfettamente amalgamata con sensazioni che ricordano la marmellata di albicocche, cachi, papaya e sfumature che richiamano il tabacco dolce, il caramello. Caramella mou, nocino e tanta frutta appassita ed elegante. Bilanciata tra il dolce e le componenti tanniche e minerali lascia retrogusto fruttato è asciutto tale da preferire accostamenti con cibi salati		
Abbinamenti	Da meditazione. "Sarebbe vino d'amore e d'amicizia". Al massimo con formaggi stagionati latte crudo, formaggi erborinati. Paté de foie gras.		



RODARO

PRA ZENAR
DI PAOLO RODARO