

# SAUVIGNON RODARO 2016

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

|                                  |   |                                |  |
|----------------------------------|---|--------------------------------|--|
| <b>Varietà</b>                   | SAUVIGNON 100%  | <b>Nome del vigneto</b>        | Romain (collina), Rocca Bernarda(collina), Spessa (pianura)        |
| <b>Età de vitigno</b>            | Circa 22 anni   | <b>Altitudine</b>              | MT. 130 s.l.m. / MT. 155 s.l.m. / MT. 60 s.l.m.                    |
| <b>Esposizione</b>               | Est-Ovest, Est  | <b>Terreno</b>                 | Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"    |
| <b>Forma allevamento</b>         | Guyot   | <b>Densità per ceppi</b>       | 5.500 viti per Ha  |
| <b>Resa per ettaro</b>           | 60 q  | <b>Produzione per ceppo</b>    | Kg. 1,5 circa  |
| <b>Epoca vendemmia</b>           | agosto  | <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> | 18.000 (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>     | 13,5%  |
| <b>Dati tecnici</b>              | Acidità Totale: 6,44 gr/l – Estratto non riduttore: 19,30 gr/l  | <b>Temperatura di servizio</b> | 12° C  |
| <b>Picco evolutivo</b>           | 2 anni dalla vendemmia  | <b>Durata</b>                  | 8 anni dalla vendemmia (o più se si amano i vini evoluti)          |
| <b>Profilo sensoriale</b>        | Alla vista si percepisce una tinta che ricorda il giallo paglierino di media intensità come sensazioni di notevole vivacità e luminosità. Il carattere visivo brioso si accosta ad un olezoso susseguirsi di sensazioni di erbe aromatiche e di orto. Tra queste predomina il ricordo di salvia, rosmarino, timo, maggiorana, che precedono un lento aprirsi a sensazioni più dolci come l'Erba Luisa, il basilico e il sambuco. C'è molta eleganza e verticalità. Nel proseguio olfattivo si innestano anche percezioni agrumate e di frutta fresca che armonizzano ed arricchiscono il respiro di questo vino. Allo schiudersi del sorso in bocca emerge una esuberante componente minerale contornata da voluttuose percezioni di frutti gialli e succosi vegetali come potrebbe essere una presenza di pesche, Mirabelle e peperoni, insieme. L'espressione del flavour è di intensità, equilibrio e lunghezza degni di un'ottima annata. |                                |  |
| <b>Abbinamenti</b>               | Questo Sauvignon si abbina al meglio con piatti molto profumati e speziati.   |                                |  |



  
SAUVIGNON

**RODARO**  
SINCE 1846