

Sauvignon Fiore 2015

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	SAUVIGNON 100%	Nome del vigneto	Romain (collina), Rocca Bernarda(collina), Spessa (pianura)
Età de vitigno	Circa 21 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	Guyot	Densità per ceppi	5.500 viti per Ha
Resa per ettaro	60 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	18.000 (0,75 l)	Vinificazione	Vasca di acciaio per 7-12 mesi
Affinamento	Vasca di acciaio per 7-12 mesi	Gradazione alcolica	13%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,5 gr/l – Estratto non riduttore: 19.6 gr/l	Temperatura di servizio	12° C
Picco evolutivo	2 anni dalla vendemmia	Durata	8 anni dalla vendemmia (o più se si amano i vini evoluti)
Profilo sensoriale	Alla vista giallo paglierino brillante di media intensità. L'aroma emerge impetuoso dal calice con una fusione dolce di note vegetali floreali e fruttate. Su una base olfattiva di pesca matura si accordano alte le componenti di pompelmo ed Erba Luisa, contornate da sensazioni calde di peperone giallo. La percezione aromatica rimane lunga e complessa sfumando lentamente verso eleganti componenti di frutta esotica. L'arco gustativo è fresco e minerale. In bocca emerge nettamente la componente di sapore che richiama le erbe aromatiche come basilico e salvia. Di ottima persistenza.		
Abbinamenti	I migliori abbinamenti si realizzeranno con piatti dal profilo olfattivo intenso, speziatura importante ed ingredienti minerali e succulenti.		



SAUVIGNON

RODARO
SINCE 1846