

Verduzzo Friulano Fiore 2014

FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

| | | | |
|----------------------------------|--|--------------------------------|--|
| Varietà | VERDUZZO FRIULANO 100% (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 | | Tipo | Bianco Dolce |
| Numero bottiglie prodotte | 3.192 (0,75 l), 1.350 (0,50 l) | Vinificazione | Vasca di acciaio per 8-9 mesi |
| Affinamento | Vasca di acciaio per 8-9 mesi | Gradazione alcolica | 11% |
| Dati tecnici | Acidità Totale: 4,90 gr/l – Estratto non riduttore: 26,30 gr/l – Zuccheri residui 120 gr/l | Temperatura di servizio | 12° C |
| Picco evolutivo | 2 anni dalla vendemmia | Durata | 7/8 anni dalla vendemmia |
| Profilo sensoriale | Giallo ambrato e brillante. Frutti secchi e appassiti in ottima fusione espressiva che ricorda fichi secchi e uva sultanina, mele e pinoli crema di whisky e frutta sotto spirito tipo pere Williams. Albicocca disidratata, Distillato di susine. Bilanciata tra il dolce e le componenti tanniche e minerali lascia retrogusto fruttato è asciutto tale da preferire accostamenti con cibi salati. | | |
| Abbinamenti | Prosciutto e fichi, pere e formaggio. | | |



RODARO
SINCE 1846



VERDUZZO
Friulano

RODARO
SINCE 1846