

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## CABERNET FRANC FIORE RODARO 2016

### DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

<b>Varietà</b>	CABERNET FRANC 100%	<b>Nome del vigneto</b>	Romain (collina) - Braida (pianura)
<b>Età del vitigno</b>	Circa 27 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 130 s.l.m. - MT. 60 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Est-Ovest	<b>Terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
<b>Forma allevamento</b>	Guyot e Cappuccina	<b>Densità per ceppi</b>	4.500 - 5.500 viti per Ha
<b>Resa per ettaro</b>	4.500 - 5.500 viti per Ha	<b>Produzione per ceppo</b>	Kg. 1,5 circa
<b>Epoca vendemmia</b>	Tardo Settembre/Ottobre	<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>	Rosso Secco
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	18.000 (0,75 l)	<b>Vinificazione</b>	Macerazione a temperatura controllata per 10 giorni. Fermentazione in vasche di acciaio
<b>Affinamento</b>	In inox per 8-12 mesi	<b>Gradazione alcolica</b>	12,5%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 4,78 gr/l - Estratto non riduttore: 24,10 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	18° C
<b>Picco evolutivo</b>	3-4 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	10-20 anni dalla vendemmia
<b>Profilo sensoriale</b>	Alla vista la sua tinta violacea ricorda il ciclamino, la rosa Burgundy e la tinta densa di alcune orchidee. Al naso l'effetto di felice condizionamento degli occhi sull'olfatto produce una percezione iniziale intensa, floreale e speziata! Ci raggiungono raffinate e delicate note che ricordano la vegetazione di sottobosco, la viola, l'incenso e il sandalo. È un profumo elegante e vellutato che accompagna tutta la beva e che prelude ad un sorso coerentemente armonioso e dissetante. In bocca, infatti, l'equilibrio aromatico e gustativo lascia spazio solo nel finale ad una piacevole increspatura determinata da dolci tannini che ricordano la frutta secca e che prolungano il retrogusto.		
<b>Abbinamenti</b>	Un Cabernet Franc classico e di spiccata eleganza che accompagnerà al meglio formaggi vaccini da giovani a mezzani, salumi e insaccati non troppo grassi, tartare e carpacci con buone aromatizzazioni e in genere tutta la griglia di minimo spessore. In inverno sarà un perfetto valorizzatore di pasta e fagioli, pasta con le lenticchie e con i legumi in genere.		