

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

CABERNET FRANC FIORE RODARO 2016

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

| | | | |
|----------------------------------|--|--------------------------------|---|
| Varietà | CABERNET FRANC 100% | Nome del vigneto | Romain (collina) - Braida (pianura) |
| Età del vitigno | Circa 27 anni | Altitudine | MT. 130 s.l.m. - MT. 60 s.l.m. |
| Esposizione | Est-Ovest | Terreno | Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca" |
| Forma allevamento | Guyot e Cappuccina | Densità per ceppi | 4.500 - 5.500 viti per Ha |
| Resa per ettaro | 4.500 - 5.500 viti per Ha | Produzione per ceppo | Kg. 1,5 circa |
| Epoca vendemmia | Tardo Settembre/Ottobre | Raccolta | Manuale |
| Provenienza uva | 100% Vitigni di proprietà | Metodi di difesa | Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato |
| Note | | Tipo | Rosso Secco |
| Numero bottiglie prodotte | 18.000 (0,75 l) | Vinificazione | Macerazione a temperatura controllata per 10 giorni. Fermentazione in vasche di acciaio |
| Affinamento | In inox per 8-12 mesi | Gradazione alcolica | 12,5% |
| Dati tecnici | Acidità Totale: 4,78 gr/l - Estratto non riduttore: 24,10 gr/l | Temperatura di servizio | 18° C |
| Picco evolutivo | 3-4 anni dalla vendemmia | Durata | 10-20 anni dalla vendemmia |
| Profilo sensoriale | 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. | | |
| Abbinamenti | 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. | | |