

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		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.		