

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

MALVASIA FIORE RODARO 2015

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Grape variety	MALVASIA 100% (Vitigno Autoctono)	Vineyard name	Romain (collina)
Age of vines	12 anni	Vineyard altitude	MT. 130 s.l.m.
Vineyard aspects	Est-Ovest	Soil composition	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Vine cultivation system	Guyot	Vine density per hectar	5.500 viti per Ha
Yield per hectare	5.500 viti per Ha	Grape yield per plant	Kg. 1,5 circa
Harvest period	Metà Settembre	Harvesting	Manuale
Grape provenance	100% Vitigni di proprietà	Pest control	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Notes		Wine style	Bianco Secco
Average annual quantity	8.700 (0,75 l)	Vinification	Pressatura soffice, il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio Inox
Ageing	Vasca di acciaio per 7-12 mesi	Alcohol content	14%
Technical data	Acidità Totale: 5,61 gr/l - Estratto non riduttore: 23,60 gr/l	Serving temperature	12° C
Evolutionary peak from	2 anni dalla vendemmia	Cellar Longevity	8 anni dalla vendemmia (o più se si amano i vini evoluti)
Sensory profile	La vista di un giallo dorato brillante prelude ad un vino di grande intensità. Il naso viene introdotto da un effluvio di fiori bianchi come la magnolia e il gelsomino arricchito da leggere sensazioni più speziate come la maggiorana il timo e l'eucalipto. Dopo qualche secondo emergono centrali le due componenti olfattive portanti per questa varietà ed anche per il Rodaro 2015: mango maturo e noce moscata persistenti a lungo. L'olfatto è ampio e avvolgente e prelude ad una bocca altrettanto ricca e complessa. Un ottimo corpo per la varietà ed una dolcezza diffusa esprimono l'eccezionale maturità raggiunta dalle uve in quest'annata. La mineralità è bilanciata dal corpo e lascia spazio ad un lungo finale dolce e amarognolo.		
Pairings	Tutta la gamma del pesce si sposa bene all'olfatto e al palato con le percezioni di questa Malvasia. Da proporre anche con ingredienti vegetali freschi o cotti a vapore impreziositi da cereali oppure uova. Sublime con il risotto allo zafferano zucchine e gamberetti e molti piatti della cucina asiatica noodle e tempura.		