

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## CABERNET FRANC FIORE RODARO 2015

### 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 26 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	<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: 4,90 gr/l - Estratto non riduttore: 28,40 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 si presenta con una bella tinta violacea, energetica e luminosa. Effonde nell'organo olfattivo con dolcezza di frutti rossi e speziatura. Emergono note di mora, fragola e mirtilli sciropati a cui si aggiungono spezie come il chiodo di garofano ed il pepe del Madagascar. L'insieme percettivo è reso caldo e avvolgente da sensazioni di tabacco dolce da pipa ed essenze legnose come l'eucalipto ed il cedro. Un olfatto ampio e generoso, comprendente anche sensazioni floreali, determina il desiderio di una pronta beva. Fin dal primo sorso l'impronta è di ricchezza e grande equilibrio. I 4 gusti fondamentali finemente bilanciati, lasciano spazio ad una fine mineralità che si prolunga in una sottile astringenza di frutti rossi.		
<b>Abbinamenti</b>	L'ottima coerenza gusto olfattiva ed una consistenza medio-alta lo vedranno bilanciare in armonia principalmente selvaggina da piuma finemente aromatizzata e formaggi affinati in componenti vegetali. Sublime ha anche sulla pancetta e sulla griglia di maiale e di carni bianche.		