

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

VERDUZZO FRIULANO FIORE RODARO 2011

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	VERDUZZO FRIULANO 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Romain (collina), Rocca Bernarda (collina)
Età del vitigno	Circa 26 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m. / MT. 155 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest, Est	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Guyot	Densità per ceppi	5.500 viti per Ha
Resa per ettaro	5.500 viti per Ha	Produzione per ceppo	Kg. 1,5 circa
Epoca vendemmia	Tardo Settembre	Raccolta	Manuale
Provenienza uva	100% Vitigni di proprietà	Metodi di difesa	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Note		Tipo	Bianco Dolce - Passito sulla pianta
Numero bottiglie prodotte	2.300 (0,75 l)	Vinificazione	Appassimento dell'uva sulla pianta. Pressatura soffice e vinificazione tradizionale in acciaio inox
Affinamento	Vasca di acciaio per 8-9 mesi	Gradazione alcolica	13,50%
Dati tecnici	Acidità Totale: 6,57 gr/l - Estratto non riduttore: 30,00 gr/l - Zuccheri residui 142,40 gr/l	Temperatura di servizio	12° C
Picco evolutivo	2 anni dalla vendemmia	Durata	7-8 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	Una calda luce ambrata traspare dal bicchiere. La vista è preziosa, luminosa, avvolgente. La tinta è arricchita da sfumature ramate che richiamano la frutta secca ed i colori dell'autunno nella struggenza di un tramonto. Decise e ampie volute olfattive di frutta appassita raggiungono il naso già al primo assaggio. Da subito compaiono le nobili e suadenti note di albicocca appassita e dattero su cui si innestano gli aromi solari di fico secco, pasta di mandorle e miele di castagno. Complesso e persistente, il percorso odoroso di questo nettare sorprende anche per la raffinata eleganza di ogni suo mutevole componente. In continua evoluzione, riserva le espressioni più fresche e floreali dopo un discreto tempo di ossigenazione. Coerentemente giunge alla bocca un vino succoso, ricco, vivo e rinvigorente. L'afflato sensoriale che si crea dal momento del suo ingresso fino all'inevitabile oblio è prolungato ed armonioso, frutto di un notevole equilibrio di tutte le sue componenti. Nulla prevarica e tutto opera a favore del degustatore, anche mineralità e freschezza agiscono come se l'uva fosse stata appassita fino a ieri. È un vino rivitalizzante consigliato in abbinamento a se stessi ed ai migliori momenti della vita!		
Abbinamenti	Si abbina molto bene a piatti piuttosto saporiti come il prosciutto crudo o formaggi stagionati, ma è perfetto anche con i classici dolci friulani e in genere con i dolci secchi.		