

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## VERDUZZO FRIULANO FIORE RODARO 2011

### DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

<b>Varietà</b>	VERDUZZO FRIULANO 100% (Vitigno Autoctono)	<b>Nome del vigneto</b>	Romain (collina), Rocca Bernarda (collina)
<b>Età del vitigno</b>	Circa 26 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 130 s.l.m. / MT. 155 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Est-Ovest, Est	<b>Terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
<b>Forma allevamento</b>	Guyot	<b>Densità per ceppi</b>	5.500 viti per Ha
<b>Resa per ettaro</b>	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>	Bianco Dolce - Passito sulla pianta
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	2.300 ( 0,75 l)	<b>Vinificazione</b>	Appassimento dell'uva sulla pianta. Pressatura soffice e vinificazione tradizionale in acciaio inox
<b>Affinamento</b>	Vasca di acciaio per 8-9 mesi	<b>Gradazione alcolica</b>	13,50%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 6,57 gr/l - Estratto non riduttore: 30,00 gr/l - Zuccheri residui 142,40 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	12° C
<b>Picco evolutivo</b>	2 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	7-8 anni dalla vendemmia
<b>Profilo sensoriale</b>	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!		
<b>Abbinamenti</b>	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.		