

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## RIBOLLA GIALLA FIORE RODARO 2017

### DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

<b>Varietà</b>	RIBOLLA GIALLA 100% (Vitigno Autoctono)	<b>Nome del vigneto</b>	Romain (collina)
<b>Età del vitigno</b>	12 - 30 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 130 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	<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>	1,5 Kg 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 Secco
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	13.000 (0,75 l)	<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice, il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio Inox
<b>Affinamento</b>	Vasca di acciaio per 7-12 mesi	<b>Gradazione alcolica</b>	12%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 5,55 gr/l - Estratto non riduttore: 20,60 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	12° C
<b>Picco evolutivo</b>	2 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	5 anni dalla vendemmia
<b>Profilo sensoriale</b>	Alla vista si propone con una densa espressione di giallo paglierino arricchita da riflessi dorati. La sensazione è di succo estratto da uve mature illimpidite e rinforzato grazie alla nobile arte Enologica. Delicati ed eleganti ricordi di pesca nettarina aprono il ventaglio olfattivo. Si sovrappongono a questi netti e distinti acuti sensoriali che richiamano il succo di mela, la marmellata di albicocche, il succo d'ananas, la pera matura ed un continuo susseguirsi di aromi di frutti canditi. Solo dopo un certo tempo il naso diventa anche avvolgente e tostato grazie all'emersione di note che ricordano la mandorla dolce e la nocciola. In bocca compare tutta l'energia minerale ed il potere dissetante di questa gialla Ribolla. Sapido e deciso a rinfrescare le mucose del cavo orale il sorso si diffonde lasciando dietro se una scia di frutti acerbi, lievemente bilanciati dal tannino e con un persistente strascico di componenti amarognole a rifinire il tutto. Nel complesso un vino che, nella sua leggerezza e mineralità, esprime coerentemente la forza, l'eleganza e il ricco potenziale fruttato del vitigno da cui prende il nome.		
<b>Abbinamenti</b>	Perfetto come "principe dell'aperitivo"! Ottimo con antipasti e frittiture di pesce, carpaccio di trota alpina o spada con olio e aneto, primi piatti quali trenette al pesto o risotto all'astice. Da provare anche come fedele supporto al sushi e sashimi!		