

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

RIBOLLA GIALLA FIORE RODARO 2017

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	RIBOLLA GIALLA 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Romain (collina)
Età del vitigno	12 - 30 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest	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	1,5 Kg 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 Secco
Numero bottiglie prodotte	13.000 (0,75 l)	Vinificazione	Pressatura soffice, il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio Inox
Affinamento	Vasca di acciaio per 7-12 mesi	Gradazione alcolica	12%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,55 gr/l - Estratto non riduttore: 20,60 gr/l	Temperatura di servizio	12° C
Picco evolutivo	2 anni dalla vendemmia	Durata	5 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	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.		
Abbinamenti	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!		