

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

FRIULANO FIORE RODARO 2017

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	FRIULANO 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Romain (collina), Bachet (collina)
Età del vitigno	Circa 27 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m. / MT. 120 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest, Sud	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Guyot e Cappuccina	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	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	25.000 (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	13.50%
Dati tecnici	Acidità Totale: 4,00 gr/l - Estratto non riduttore: 20,20 gr/l	Temperatura di servizio	12° C
Picco evolutivo	2-3 anni dalla vendemmia	Durata	7 anni dalla vendemmia (o più se si amano i vini evoluti)
Profilo sensoriale	Alla vista si presenta intenso e luminoso con una fitta integrazione di componenti gialle e dorate. Esprime energia, preziosità e calore!Il notevole impatto visivo accompagna verso un naso altrettanto denso, ricco di componenti fruttate mature e floreali dolci fin dalla prima annusata. Si rimane avvolti da note di pesche sciroppate, albicocche surmaturate e volumi di frutti esotici canditi che perdurano giocosi nell'alveo cristallino del "taglio friulano". Ai margini del bicchiere si sovrappongono corposi ricordi di fiori di tiglio e thè verde, gelsomini al sole e ciliege mature. La splendida ampiezza olfattiva invita ad un sorso ampio: coerente, pieno ed armonico, il vino rigenera e lenisce le mucose come un manto, portando con se i ricordi fruttati fino all'ugola. L'esperienza esotico-floreale prosegue anche in bocca, arricchita da componenti speziate come la noce moscata. Da un soffitto palatale caldo e minerale ricade un lungo effluvio amarognolo di mandorle tostate, tipico e incantevole. Si prevede una lunga e gloriosa vita per questa bottiglia.		
Abbinamenti	Vino molto tipico, è un ottimo abbinamento con la cucina regionale.		