

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## FRIULANO FIORE RODARO 2017

### DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

|                                  |  |                                |   |
|----------------------------------|--|--------------------------------|---|
| <b>Varietà</b>                   | FRIULANO 100% (Vitigno Autoctono)  | <b>Nome del vigneto</b>        | Romain (collina), Bachet (collina)  |
| <b>Età del vitigno</b>           | Circa 27 anni  | <b>Altitudine</b>              | MT. 130 s.l.m. / MT. 120 s.l.m.   |
| <b>Esposizione</b>               | Est-Ovest, Sud   | <b>Terreno</b>                 | Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"   |
| <b>Forma allevamento</b>         | Guyot e Cappuccina   | <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>           | 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> | 25.000 (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>     | 13.50%  |
| <b>Dati tecnici</b>              | Acidità Totale: 4,00 gr/l - Estratto non riduttore: 20,20 gr/l   | <b>Temperatura di servizio</b> | 12° C   |
| <b>Picco evolutivo</b>           | 2-3 anni dalla vendemmia   | <b>Durata</b>                  | 7 anni dalla vendemmia (o più se si amano i vini evoluti)   |
| <b>Profilo sensoriale</b>        | 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. |                                |   |
| <b>Abbinamenti</b>               | Vino molto tipico, è un ottimo abbinamento con la cucina regionale.  |                                |   |