

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

MALVASIA FIORE RODARO 2017

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	MALVASIA 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Romain (collina)
Età del vitigno	14 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	Kg. 1,5 circa
Epoca vendemmia	Metà 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	8.700 (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	14.00%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,18 gr/l - Estratto non riduttore: 22,80 gr/l	Temperatura di servizio	12° C
Picco evolutivo	2 anni dalla vendemmia	Durata	8 anni dalla vendemmia (o più se si amano i vini evoluti)
Profilo sensoriale	Alla vista "crocante" e prezioso per una deliziosa tinta dorata con tenui riflessi verdi. Esprime freschezza ed integrità. L'ingresso olfattivo è floreale, suadente con un corpo centrale di frutta secca ed un contorno di nuance talcate, polverose degne di un'ottima essenza per il corpo. Nel tempo il naso si apre con gentilezza a note fruttate che ricordano le Mirabelle, la pesca matura, le "confiture" di albicocche e ciliegie. In lunghezza nel bicchiere si sprigionano anche componenti eteree che richiamano sentori speziati, come la noce moscata e liquorosi. In bocca sorprende l'equilibrio delle componenti gustative unite alla densità e viscosità del sorso. Entro questo ampio perimetro si colgono l'azione corroborante dei minerali estratti dal terreno e l'espressione tattile ed aromatica di frutti maturi. Il dorso trainante di tutta la beva è la fluente componente liquida orosa che si allarga nel finale a donarci una chiusura dolce/amara importante.		
Abbinamenti	Questo esemplare di razza Malvasia sarà splendido compagno a "tutto pesce" dagli antipasti delicati, quali salmone marinato o capesante gratinate, crudi di mare, alle zuppe e risotti, alle portate più intense. Non sfigurerà nemmeno con formaggi, insaccati e carni bianche da inizio pasto.		