

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

PINOT GRIGIO FIORE RODARO 2017

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	PINOT GRIGIO 100%	Nome del vigneto	Romain (collina), Rocca Bernarda (collina), Braida (pianura)
Età del vitigno	Circa 25 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m. / MT. 155 s.l.m. / MT. 60 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest, Est	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	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	Agosto	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	11.000 (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: 5,01 gr/l - Estratto non riduttore: 20,40 gr/l	Temperatura di servizio	12° C
Picco evolutivo	2-3 anni dalla vendemmia	Durata	5 anni dalla vendemmia (o più se si amano i vini evoluti)
Profilo sensoriale	Alla vista irrompe uno sfavillio color del grano, color del pane, una luce biondo Topazio e sfumatura dorate di media intensità! Regale il bicchiere, mancano solo le bollicine per farne un elegante coppa di Champagne. Inerpicandosi sulle pareti di cristallo, affiorano casalinghi profumi di mele e pere mature, fanciulleschi ricordi di torte e crostate fatte in casa, dense sensazioni di crema di nocciole e mandorle dolci, ammalianti sentori di frullati con banane e fragole mature. In questo rincorrersi schietto di odori legati a frutti diventati iconici in occidente, sta la gran forza persuasiva del Pinot Grigio, di questo Pinot Grigio! L'ingresso in bocca è caldo e tostato. Il vino colma il palato per buona parte con note spiritose e per il resto con dense percezioni fruttate e minerali, fino a chiudersi in un lungo finale di frutta secca dal classico retrogusto dolce amarognolo. Nel complesso un Pinot di carattere forte e coerente nelle tre fasi.		
Abbinamenti	Si potrà accompagnare con successo anche per cibi più consistenti rispetto ad antipasti, frittiture, pastellati e risotti che sono i suoi adorati fratelli di abbinamento enogastronomico!		