

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

SAUVIGNON FIORE RODARO 2017

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	SAUVIGNON 100%	Nome del vigneto	Romain (collina), Rocca Bernarda(collina), Spessa (pianura)
Età del vitigno	Circa 23 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	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	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	18.000 (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	14.00%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,37 gr/l - Estratto non riduttore: 20,10 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	La vista inaugura un percorso di succosità e freschezza, un dialogo di componenti giocose e afrodisiache. Appare integra, brillante e di media intensità la pennellata di giallo paglierino che attraversa il calice. Avvicinando quest'ultimo al naso si rimane inebriati da un effluvio grazioso e potente di colori esotici e floreali a zampillo ininterrotto. Su un tappeto fruttato con sensazioni nette di cedro, frutto della passione, bergamotto e succo d'ananas emergono deliziose fusioni aromatiche con essenze di fiori di Gardenia e di Lantana. Nello spazio lungo di una ossigenazione, prenderanno vita anche le sfumature odorose più classiche che ci riportano in orti soleggiati a contatto con foglie di pomodoro e peperoni gialli, pesche mature e fiori di sambuco. Nessuno stacco quando s'incomincia il sorso, le esperienze aromatiche si protraggono fino al limitare dell'ugola, dove lasciano il posto ad un caldo, asciutto e bitterato finale. È una beva eterea che va accompagnata da sensi operosi, curiosi e desiderosi di scoperta. Il bilanciamento aromatico è sostenuto da tutta la complessa presenza minerale espressione del terroir generatore di consistenza.		
Abbinamenti	Sauvignon di spessore e intensità, sarà principe anche con gli abbinamenti più concentrati e complessi della categoria.		