

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## L'EVOLUTO SAUVIGNON RODARO 2011

### IGP VENEZIA GIULIA - ETICHETTA LIMITED EDITION

<b>Varietà</b>	SAUVIGNON 100%	<b>Nome del vigneto</b>	Romain - Rocca Bernarda (Collina) / Spessa (Pianura)
<b>Età del vitigno</b>	20 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 130 / 155 / 60 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Est-Ovest / Est	<b>Terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
<b>Forma allevamento</b>	Guyot	<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>	Agosto	<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>	40 mesi sui lieviti	<b>Tipo</b>	Bianco Secco
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	2.088 (0,75 l)	<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice, il mosto rimane in vasche d'acciaio sui propri lieviti a temperatura controllata
<b>Affinamento</b>	40 mesi sui propri lieviti	<b>Gradazione alcolica</b>	13,5%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 6 gr/l - Estratto non riduttore: 19 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	12° C
<b>Picco evolutivo</b>	44 mesi dopo la vendemmia	<b>Durata</b>	6 anni dalla vendemmia
<b>Profilo sensoriale</b>	Giallo intenso con riflessi dorati. Al naso mimosa, frutta esotica, l'ananas in particolare e poi il timo. Brioche. Secco ed intrigante. Di corpo pieno e una acidità bilanciata sorreggono una struttura matura e cremosa. Delicato pepe bianco e note minerali caratterizzano questa interpretazione di vino da evoluzione con una carezza di note di foglia di pomodoro. Morbido. Fresco, fragrante e dalla lunga persistenza. Complesso.		
<b>Abbinamenti</b>	Pesce alla griglia con salsa di mango, insalata caprese, funghi e formaggio di capra.		