

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

VERDUZZO FRIULANO FIORE RODARO 2014

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	VERDUZZO FRIULANO 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Romain (collina), Rocca Bernarda (collina)
Età del vitigno	Circa 22 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m. / MT. 155 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	Tardo Settembre	Raccolta	Manuale
Provenienza uva	100% Vitigni di proprietà	Metodi di difesa	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Note		Tipo	Bianco Dolce
Numero bottiglie prodotte	3.192 (0,75 l), 1.350 (0,50 l)	Vinificazione	Appassimento dell'uva sulla pianta. Pressatura soffice e vinificazione tradizionale in acciaio inox
Affinamento	Vasca di acciaio per 8-9 mesi	Gradazione alcolica	11%
Dati tecnici	Acidità Totale: 4,90 gr/l - Estratto non riduttore: 26,30 gr/l - Zuccheri residui 120 gr/l	Temperatura di servizio	12° C
Picco evolutivo	2 anni dalla vendemmia	Durata	7-8 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	Giallo ambrato e brillante. Frutti secchi e appassiti in ottima fusione espressiva che ricorda fichi secchi e uva sultanina, mele e pinoli crema di whisky e frutta sotto spirito tipo pere Williams. Albicocca disidratata, Distillato di susine. Bilanciata tra il dolce e le componenti tanniche e minerali lascia retrogusto fruttato è asciutto tale da preferire accostamenti con cibi salati.		
Abbinamenti	Prosciutto e fichi, pere e formaggio.		