

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS



## VERDUZZO FRIULANO FIORE RODARO 2014

### DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

<b>Varietà</b>	VERDUZZO FRIULANO 100% (Vitigno Autoctono)	<b>Nome del vigneto</b>	Romain (collina), Rocca Bernarda (collina)
<b>Età del vitigno</b>	Circa 22 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 130 s.l.m. / MT. 155 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>		<b>Produzione per ceppo</b>	Kg. 1,5 circa
<b>Epoca vendemmia</b>	Tardo Settembre	<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>		<b>Tipo</b>	Bianco Dolce
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	3.192 ( 0,75 l), 1.350 (0,50 l)	<b>Vinificazione</b>	Appassimento dell'uva sulla pianta. Pressatura soffice e vinificazione tradizionale in acciaio inox
<b>Affinamento</b>	Vasca di acciaio per 8-9 mesi	<b>Gradazione alcolica</b>	11%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 4,90 gr/l - Estratto non riduttore: 26,30 gr/l - Zuccheri residui 120 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	12° C
<b>Picco evolutivo</b>	2 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	7-8 anni dalla vendemmia
<b>Profilo sensoriale</b>	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.		
<b>Abbinamenti</b>	Prosciutto e fichi, pere e formaggio.		