

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS



## PINOT GRIGIO FIORE RODARO 2015

### DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

<b>Varietà</b>	PINOT GRIGIO 100%	<b>Nome del vigneto</b>	Romain (collina), Rocca Bernarda (collina), Braida (pianura)
<b>Età del vitigno</b>	Circa 23 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 130 s.l.m. / MT. 155 s.l.m. / MT. 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>	Cappuccina	<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>	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>		<b>Tipo</b>	Bianco Secco
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	11.000 (0,75 l)	<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice, il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio Inox
<b>Affinamento</b>	Vasca di acciaio per 7-12 mesi	<b>Gradazione alcolica</b>	12,5%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 5,70 gr/l - Estratto non riduttore: 20,50 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	12° C
<b>Picco evolutivo</b>	2-3 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	5 anni dalla vendemmia (o più se si amano i vini evoluti)
<b>Profilo sensoriale</b>	Alla vista giallo paglierino carico con riflessi ramati leggeri. Al naso esuberante colpisce per eleganza, intensità e frutto maturo. Emergono inizialmente note di frutta secca, di mela e pera matura che si arricchiscono di una fine nota agrumata sinonimo di annata ottima per questa varietà. Olfatto persistente rimane a lungo con sensazioni di frutta matura e nuance esotiche. Al gusto emerge un'ottima consistenza per la varietà un buon equilibrio. Una decisa sapidità che richiama il terroir. Buona persistenza il vino permane a lungo nelle componenti fruttate e minerali al centro della bocca.		
<b>Abbinamenti</b>	Il Pinot Grigio di quest'annata sarà un sublime compagno con primi piatti di pasta e riso a base di verdure e sughi succulenti oltre agli abbinamenti classici con i fritti, pastellati e i formaggi freschi.		