

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

PINOT GRIGIO FIORE RODARO 2015

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	PINOT GRIGIO 100%	Nome del vigneto	Romain (collina), Rocca Bernarda (collina), Braida (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	Cappuccina	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	11.000 (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	12,5%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,70 gr/l - Estratto non riduttore: 20,50 gr/l	Temperatura di servizio	12° C
Picco evolutivo	2-3 anni dalla vendemmia	Durata	5 anni dalla vendemmia (o più se si amano i vini evoluti)
Profilo sensoriale	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.		
Abbinamenti	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.		