

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

FRIULANO FIORE RODARO 2015

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	FRIULANO 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Romain (collina), Bachet (collina)
Età del vitigno	Circa 25 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m. / MT. 120 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest, Sud	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Guyot e 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	Settembre	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	25.000 (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	14%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,79 gr/l - Estratto non riduttore: 21,60 gr/l	Temperatura di servizio	12° C
Picco evolutivo	2-3 anni dalla vendemmia	Durata	7 anni dalla vendemmia (o più se si amano i vini evoluti)
Profilo sensoriale	Colore giallo dorato intenso. Presenta da subito una percezione olfattiva armonica e di grande maturità. Emergono eleganti sentori di pesca e pera mature supportati da un sottofondo caldo di frutta secca e pasta di mandorle. Lo sviluppo aromatico è ampio e persistente ed è costitutivo di un vino che si preannuncia complesso e durevole. L'impressione gustativa è di grande energia e calore. Colpisce la dolcezza minerale e la componente di frutta secca che si espande in un lungo finale di mandorla amara.		
Abbinamenti	Nell'insieme armonico e stimolante allo stesso tempo, questo vino rispecchia i canoni gusto olfattivi per i migliori abbinamenti con la cucina tradizionale friulana e carnica in particolare. Prosciutto di San Daniele e formaggio Montasio.		