

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## FRIULANO FIORE RODARO 2015

### DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

<b>Varietà</b>	FRIULANO 100% (Vitigno Autoctono)	<b>Nome del vigneto</b>	Romain (collina), Bachet (collina)
<b>Età del vitigno</b>	Circa 25 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 130 s.l.m. / MT. 120 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Est-Ovest, Sud	<b>Terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
<b>Forma allevamento</b>	Guyot e Cappuccina	<b>Densità per ceppi</b>	5.500 viti per Ha
<b>Resa per ettaro</b>	5.500 viti per Ha	<b>Produzione per ceppo</b>	Kg. 1,5 circa
<b>Epoca vendemmia</b>	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 Secco
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	25.000 (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>	14%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 5,79 gr/l - Estratto non riduttore: 21,60 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	12° C
<b>Picco evolutivo</b>	2-3 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	7 anni dalla vendemmia (o più se si amano i vini evoluti)
<b>Profilo sensoriale</b>	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.		
<b>Abbinamenti</b>	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.		