

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

CHARDONNAY FIORE RODARO 2015

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	CHARDONNAY 100%	Nome del vigneto	Romain (collina)
Età del vitigno	Circa 28 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest, Sud	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Cappuccina	Densità per ceppi	5.200 viti per Ha
Resa per ettaro	5.200 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	13.000 (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	13%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,24 gr/l - Estratto non riduttore: 20 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	Alla vista giallo paglierino intenso con buona luminosità. Al naso emergono da subito note dolci di frutta matura e passita segno di uve giunte a perfetta maturazione. Centrale è l'aroma di mandorla dolce contornato da ammalianti note di marmellata di fichi e castagne succo di pera, nuance di gelsomino. Il profumo è fuso e avvolgente di grande persistenza e complessità. In bocca il suo percorso è ricco di stimolazioni minerali sostenute da una buona consistenza. Emerge centrale la componente di frutta secca preludio ad un retrogusto piacevolmente amarognolo. È la mandorla ancora l'interprete principale della coerenza tra naso e bocca.		
Abbinamenti	Sarà da prediligere la presenza dell'uovo e dei panificati nonché dei piatti a base di legumi e cereali. Grandi aspettative anche per accompagnare pesce ai ferri e al forno.		