

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS



## CHARDONNAY FIORE RODARO 2015

### DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

<b>Varietà</b>	CHARDONNAY 100%	<b>Nome del vigneto</b>	Romain (collina)
<b>Età del vitigno</b>	Circa 28 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 130 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>	Cappuccina	<b>Densità per ceppi</b>	5.200 viti per Ha
<b>Resa per ettaro</b>		<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>	13.000 (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>	13%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 5,24 gr/l - Estratto non riduttore: 20 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>	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.		
<b>Abbinamenti</b>	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.		