

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## SAUVIGNON FIORE RODARO 2015

### DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

<b>Varietà</b>	SAUVIGNON 100%	<b>Nome del vigneto</b>	Romain (collina), Rocca Bernarda (collina), Spessa (pianura)
<b>Età del vitigno</b>	Circa 21 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 130 s.l.m. / MT. 155 s.l.m. / MT. 60 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Est-Ovest, Est	<b>Terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
<b>Forma allevamento</b>	Guyot	<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>	Agosto	<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>	18.000 (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: 5,5 gr/l - Estratto non riduttore: 19.6 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	12° C
<b>Picco evolutivo</b>	2 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	8 anni dalla vendemmia (o più se si amano i vini evoluti)
<b>Profilo sensoriale</b>	Alla vista giallo paglierino brillante di media intensità. L'aroma emerge impetuoso dal calice con una fusione dolce di note vegetali floreali e fruttate. Su una base olfattiva di pesca matura si accordano alte le componenti di pompelmo ed Erba Luisa, contornate da sensazioni calde di peperone giallo. La percezione aromatica rimane lunga e complessa sfumando lentamente verso eleganti componenti di frutta esotica. L'arco gustativo è fresco e minerale. In bocca emerge nettamente la componente di sapore che richiama le erbe aromatiche come basilico e salvia. Di ottima persistenza.		
<b>Abbinamenti</b>	I migliori abbinamenti si realizzeranno con piatti dal profilo olfattivo intenso, speziatura importante ed ingredienti minerali e succulenti.		