

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

SAUVIGNON FIORE RODARO 2015

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	SAUVIGNON 100%	Nome del vigneto	Romain (collina), Rocca Bernarda (collina), Spessa (pianura)
Età del vitigno	Circa 21 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m. / MT. 155 s.l.m. / MT. 60 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest, Est	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Guyot	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	Agosto	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	18.000 (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: 5,5 gr/l - Estratto non riduttore: 19.6 gr/l	Temperatura di servizio	12° C
Picco evolutivo	2 anni dalla vendemmia	Durata	8 anni dalla vendemmia (o più se si amano i vini evoluti)
Profilo sensoriale	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.		
Abbinamenti	I migliori abbinamenti si realizzeranno con piatti dal profilo olfattivo intenso, speziatura importante ed ingredienti minerali e succulenti.		