

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## PRA ZENAR RODARO 2012

### DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA LIMITED EDITION

<b>Varietà</b>	VERDUZZO FRIULANO 100% (Vitigno Autoctono)	<b>Nome del vigneto</b>	Romain (collina), Rocca Bernarda (collina)
<b>Età del vitigno</b>	Circa 22 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 130 s.l.m. / MT. 155 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>	1,5 Kg circa
<b>Epoca vendemmia</b>	Tardo Settembre	<b>Raccolta</b>	Manuale in piccole cassette da 2 kg
<b>Provenienza uva</b>	100% Vitigni di proprietà	<b>Metodi di difesa</b>	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
<b>Note</b>	Da 1 Kg di uva si ottengono circa 0,25 L di vino. La produzione è disponibile solo nelle migliori annate.	<b>Tipo</b>	Bianco Dolce da uve surmaturate naturalmente in fruttai
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	3.940 (0.50 l)	<b>Vinificazione</b>	Appassimento dell'uva sulla pianta e in cassetta. Pressatura soffice e vinificazione tradizionale in vasca di acciaio.
<b>Affinamento</b>	Vasca di acciaio per 18 mesi	<b>Gradazione alcolica</b>	12%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 4,80 gr/l - Estratto non riduttore: 34.10 gr/l - Zuccheri residui 139 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	12° C
<b>Picco evolutivo</b>	5 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	10 anni dalla vendemmia
<b>Profilo sensoriale</b>	Ambra di buona intensità visiva. Elegantissimo, di frutta appassita fusa e perfettamente amalgamata con sensazioni che ricordano la marmellata di albicocche, cachi, papaya e sfumature che richiamano il tabacco dolce, il caramello. Caramella mou, nocino e tanta frutta appassita ed elegante. Bilanciata tra il dolce e le componenti tanniche e minerali lascia retrogusto fruttato è asciutto tale da preferire accostamenti con cibi salati.		
<b>Abbinamenti</b>	Da meditazione. "Sarebbe vino d'amore e d'amicizia". Al massimo con formaggi stagionati a latte crudo, formaggi erborinati. Paté de foie gras.		