

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

MERLOT FIORE RODARO 2014

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	MERLOT 100%	Nome del vigneto	Rocca Bernarda (collina)
Età del vitigno	16 anni	Altitudine	MT. 155 s.l.m.
Esposizione	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	Settembre	Raccolta	Manuale
Provenienza uva	100% Vitigni di proprietà	Metodi di difesa	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Note		Tipo	Rosso Secco
Numero bottiglie prodotte	15.000 (0,75 l)	Vinificazione	Macerazione a temperatura controllata dai 27°C ai 30°C per 10 giorni. Fermentazione malolattica completata
Affinamento	In botti di rovere grande per 12-24 mesi	Gradazione alcolica	14%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5.49 gr/l - Estratto non riduttore: 28.40 gr/l	Temperatura di servizio	18° C
Picco evolutivo	2-3 anni dalla vendemmia	Durata	10 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	Rosso rubino di media intensità e buona luminosità. All'olfatto presenta una fusione armonica di componenti fruttate e vegetali. Su una base di sciroppo di ciliegie e composta di prugne si innestano gli aromi rinfrescanti di radice di liquirizia, noce moscata e geranio dolce. Come nota di fondo si percepisce l'alcolica essenza di frutti rossi sotto spirito che conferisce eleganza e complessità. In bocca di media consistenza esprime tutta la sua energia minerale e fruttata sulla lingua e sull'arco del palato. Un ottimo equilibrio lascia spazio ad una chiusura decisa e asciutta con un finale amarognolo di frutta secca.		
Abbinamenti	Perfetto compagno di formaggi grassi giovani e di media stagionatura, sublime con le diverse declinazioni del maiale escluso il prosciutto, si trasformerà in principe con le carni bianche di natura dolce come coniglio e lepre.		