

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

MERLOT FIORE RODARO 2015

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	MERLOT 100%	Nome del vigneto	Rocca Bernarda (collina)
Età del vitigno	17 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	13.000 (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	13%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,18 gr/l - Estratto non riduttore: 29,30 gr/l	Temperatura di servizio	18° C
Picco evolutivo	2-3 anni dalla vendemmia	Durata	10 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	L'interessante vivacità della componente visiva si esprime con una tinta rubino intenso e lievi sfumature porpora. La dimensione olfattiva è inizialmente avvolta entro spire di sensazioni tostate dolci. Dal centro del bicchiere emergono in successione lenta, note mature di frutti rossi che ricordano le amarene sotto spirito, il lampone, la marmellata di prugne, di ribes, di mirtili. Quando la percezione fruttata si fa più intensa l'olfatto assume caratteristiche di generosità e solarità tipiche dei migliori Merlot. Le aspettative createsi, in bocca non vengono deluse, anzi all'assaggio risulta un vino ad alta intensità. Il buon corpo iniziale è preludio ad un lungo sviluppo. La componente fruttata evolve in tutta la sua altezza nel centro della bocca, lasciando spazio ad una asciutta percezione tostata di frutta secca che prosegue nel lungo finale leggermente amarognolo.		
Abbinamenti	L'esuberanza organolettica di questo vino lo rendono estremamente versatile negli abbinamenti con il cibo. Potendo scegliere è perfetto compagno di formaggi grassi giovani e di media stagionatura, sublime con le diverse declinazioni del maiale, si trasformerà in principe con le carni bianche di natura dolce come coniglio e lepore.		