

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS



## MERLOT FIORE RODARO 2015

### DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

<b>Varietà</b>	MERLOT 100%	<b>Nome del vigneto</b>	Rocca Bernarda (collina)
<b>Età del vitigno</b>	17 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 155 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	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>		<b>Produzione per ceppo</b>	Kg. 1,5 circa
<b>Epoca vendemmia</b>	Settembre	<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>	Rosso Secco
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	13.000 (0,75 l)	<b>Vinificazione</b>	Macerazione a temperatura controllata dai 27°C ai 30°C per 10 giorni. Fermentazione malolattica completata
<b>Affinamento</b>	In botti di rovere grande per 12-24 mesi	<b>Gradazione alcolica</b>	13%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 5,18 gr/l - Estratto non riduttore: 29,30 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	18° C
<b>Picco evolutivo</b>	2-3 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	10 anni dalla vendemmia
<b>Profilo sensoriale</b>	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 lampono, la marmellata di prugne, di ribes, di mirtilli. 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.		
<b>Abbinamenti</b>	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.		