

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

PICOLIT RODARO 2012

DOCG COLLI ORIENTALI DEL FRIULI - ETICHETTA LIMITED EDITION

Varietà	PICOLIT 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Romain (collina)
Età del vitigno	Circa 23 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest,	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Guyot	Densità per ceppi	4.500 viti per Ha
Resa per ettaro	4.500 viti per Ha	Produzione per ceppo	Kg. 1,5 circa
Epoca vendemmia	Tardo Settembre/Ottobre	Raccolta	Manuale in piccole cassette da 2 kg
Provenienza uva	100% Vitigni di proprietà	Metodi di difesa	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Note	Da 1 Kg di uva si ottengono circa 0,25 L di vino. La produzione è disponibile solo nelle migliori annate.	Tipo	Bianco Dolce da uve surmaturate naturalmente in fruttajo
Numero bottiglie prodotte	1.900 (0,375 l), 700 (0,50 l)	Vinificazione	Appassimento dell'uva sulla pianta e in cassetta. Pressatura soffice e vinificazione tradizionale in vasca di acciaio. Vinificazione a Gennaio.
Affinamento	Acciaio 24-36 mesi	Gradazione alcolica	11,5%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,10 gr/l - Estratto non riduttore: 36,40 gr/l - Zuccheri residui 146 gr/l	Temperatura di servizio	11,5° C
Picco evolutivo	4-5 anni dalla vendemmia	Durata	10 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	Il colore ambrato luminoso con riflessi giallo dorati prelude ad un effluvio di aromi maturi e passiti. Ciò che incontra il degustatore all'ingresso del calice è un'armonia dirimpante di frutti canditi, dolci spezie e vibrazioni liquorose. In essa si alternano come solisti le ammalianti percezioni di pera e agrumi canditi, nocciola e chiodo di garofano, Cherry e Grand Marnier. Nel lento e generoso rilascio di sostanze odorose emergono anche emozionanti sentori di pinoli, cacao e marmellata di cachi che riconducono ad una serena quotidianità familiare. In bocca lo sviluppo ed il rilascio di percezioni è generoso e segue un percorso a spirale le cui ultime tracce sono pulite, asciutte, eteree. La presenza nelle spire centrali di frutta appassita e morbidezza, che ricordano il fico secco e il dattero, lo rendono di corpo importante e permettono abbinamenti anche con cibi strutturati oltre che intensi e piccanti. Un Picolit innervato di energia vitale che trasporta sul piano sensoriale tutte le vive componenti di frutti maturi, semi e preziosi distillati!		
Abbinamenti	Vino da meditazione. Formaggio verde come lo Stilton. Foie gras.		