

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. | | |