

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## PICOLIT RODARO 2012

### DOCG COLLI ORIENTALI DEL FRIULI - ETICHETTA LIMITED EDITION

<b>Varietà</b>	PICOLIT 100% (Vitigno Autoctono)	<b>Nome del vigneto</b>	Romain (collina)
<b>Età del vitigno</b>	Circa 23 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 130 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Est-Ovest,	<b>Terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
<b>Forma allevamento</b>	Guyot	<b>Densità per ceppi</b>	4.500 viti per Ha
<b>Resa per ettaro</b>	4.500 viti per Ha	<b>Produzione per ceppo</b>	Kg. 1,5 circa
<b>Epoca vendemmia</b>	Tardo Settembre/Ottobre	<b>Raccolta</b>	Manuale in piccole cassette da 2 kg
<b>Provenienza uva</b>	100% Vitigni di proprietà	<b>Metodi di difesa</b>	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
<b>Note</b>	Da 1 Kg di uva si ottengono circa 0,25 L di vino. La produzione è disponibile solo nelle migliori annate.	<b>Tipo</b>	Bianco Dolce da uve surmaturate naturalmente in fruttajo
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	1.900 (0,375 l), 700 (0,50 l)	<b>Vinificazione</b>	Appassimento dell'uva sulla pianta e in cassetta. Pressatura soffice e vinificazione tradizionale in vasca di acciaio. Vinificazione a Gennaio.
<b>Affinamento</b>	Acciaio 24-36 mesi	<b>Gradazione alcolica</b>	11,5%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 5,10 gr/l - Estratto non riduttore: 36,40 gr/l - Zuccheri residui 146 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	11,5° C
<b>Picco evolutivo</b>	4-5 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	10 anni dalla vendemmia
<b>Profilo sensoriale</b>	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!		
<b>Abbinamenti</b>	Vino da meditazione. Formaggio verde come lo Stilton. Foie gras.		