

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS



VERDUZZO FRIULANO RODARO 2015

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	VERDUZZO FRIULANO 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Romain (collina), Rocca Bernarda (collina)
Età del vitigno	Circa 23 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m. / MT. 155 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest, 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		Produzione per ceppo	Kg. 1,5 circa
Epoca vendemmia	Tardo Settembre	Raccolta	Manuale
Provenienza uva	100% Vitigni di proprietà	Metodi di difesa	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Note		Tipo	Bianco Dolce - Passito sulla pianta
Numero bottiglie prodotte	1.970 (0,75 l)	Vinificazione	Appassimento dell'uva sulla pianta. Pressatura soffice e vinificazione tradizionale in acciaio inox
Affinamento	Vasca di acciaio per 8-9 mesi	Gradazione alcolica	13,50%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,54 gr/l - Estratto non riduttore: 25,90 gr/l - Zuccheri residui 68 gr/l	Temperatura di servizio	12° C
Picco evolutivo	2 anni dalla vendemmia	Durata	7-8 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	Alla vista la percezione ambrata è arricchita da una buona luminosità e riverbera di calde sfumature fiammeggianti. L'espressione olfattiva si introduce con una fresca componente floreale che richiama l'acacia ed il tiglio, continua con note progressivamente più mature come la mandorla, l'albicocca disidratata, la pesca sciroppata per aprirsi ad aromi più eleganti e suadenti, quali ricordano il dattero, il fico secco ed il miele. Accompagna il tutto una percezione delicata di spezie, come il chiodo di garofano e la noce moscata che donano al naso anche un lieve senso di piccante. In bocca l'espressione di calore ed astringenza crea un ottimo supporto alle componenti del gusto in equilibrio tra loro, nella prima parte del sorso. In seguito si sprigiona un buon corredo aromatico che ricorda la frutta secca ed appassita, che permane a lungo anche nel retrogusto.		
Abbinamenti	I migliori abbinamenti si produrranno ponendolo in contrapposizione gustativa a piatti dalla tendenza sapida come ad esempio il prosciutto crudo e fichi freschi, la trota affumicata e soprattutto i formaggi erborinati, meglio se stagionati. Regala ottime affinità con i dolci della tradizione classica friulana, quali la Gubana ed i biscotti ripieni da essa derivati nonché con quasi tutti i dolci secchi ed i biscotti di altre regioni.		