

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## VERDUZZO FRIULANO FIORE RODARO 2015

### DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

<b>Varietà</b>	VERDUZZO FRIULANO 100% (Vitigno Autoctono)	<b>Nome del vigneto</b>	Romain (collina), Rocca Bernarda (collina)
<b>Età del vitigno</b>	Circa 23 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 130 s.l.m. / MT. 155 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Est-Ovest, 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>	5.500 viti per Ha	<b>Produzione per ceppo</b>	Kg. 1,5 circa
<b>Epoca vendemmia</b>	Tardo 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>	Bianco Dolce - Passito sulla pianta
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	1.970 ( 0,75 l)	<b>Vinificazione</b>	Appassimento dell'uva sulla pianta. Pressatura soffice e vinificazione tradizionale in acciaio inox
<b>Affinamento</b>	Vasca di acciaio per 8-9 mesi	<b>Gradazione alcolica</b>	13,50%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 5,54 gr/l - Estratto non riduttore: 25,90 gr/l - Zuccheri residui 68 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	12° C
<b>Picco evolutivo</b>	2 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	7-8 anni dalla vendemmia
<b>Profilo sensoriale</b>	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.		
<b>Abbinamenti</b>	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.		