

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## RIBOLLA GIALLA FIORE RODARO 2016

### DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

<b>Varietà</b>	RIBOLLA GIALLA 100% (Vitigno Autoctono)	<b>Nome del vigneto</b>	Romain (collina)
<b>Età del vitigno</b>	Circa 28 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>	5.500 viti per Ha
<b>Resa per ettaro</b>	5.500 viti per Ha	<b>Produzione per ceppo</b>	1,5 Kg 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 Secco
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	13.000 (0,75 l)	<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice, il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio Inox
<b>Affinamento</b>	Vasca di acciaio per 7-12 mesi	<b>Gradazione alcolica</b>	12,5%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 4,78 gr/l - Estratto non riduttore: 18,60 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	12° C
<b>Picco evolutivo</b>	2 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	5 anni dalla vendemmia
<b>Profilo sensoriale</b>	Alla vista rivela un giallo dorato vivo, energetico che ricorda il colore della polpa di certe prugne gialle chiamate Isabelle. La luce che pervade dal bicchiere richiama al sole e alle percezioni visive di frutta matura. Il naso si apre lentamente con sensazioni che ricordano la marmellata di pere e la confettura di albicocche. Per effetto dell'azione dell'ossigeno si sprigionano in sequenza e sovrapposizione ricordi di favo d'api, frutta candita, frutta secca, come la mandorla e un accenno di frutta esotica. Nell'insieme emerge un olfatto elegante, maturo e avvolgente. Di grande personalità il vino in bocca, esprime tutta la sua forza minerale e acidula con un ricco potenziale dissetante. Il percorso è definito da percezioni nette asciutte e da un lungo retrogusto amarognolo sapido che crea lo spazio per abbinamenti di ottimo impatto gusto-olfattivo.		
<b>Abbinamenti</b>	Vino molto estivo, questa Ribolla Gialla è perfetta con antipasti italiani leggeri, ma anche con crudités e sushi.		