

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS



FRIULANO FIORE RODARO 2016

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	FRIULANO 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Romain (collina), Bachet (collina)
Età del vitigno	Circa 26 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m. / MT. 120 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest, Sud	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Guyot e Cappuccina	Densità per ceppi	5.500 viti per Ha
Resa per ettaro		Produzione per ceppo	Kg. 1,5 circa
Epoca vendemmia	Settembre	Raccolta	Manuale
Provenienza uva	100% Vitigni di proprietà	Metodi di difesa	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Note		Tipo	Bianco Secco
Numero bottiglie prodotte	25.000 (0,75 l)	Vinificazione	Pressatura soffice, il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio Inox
Affinamento	Vasca di acciaio per 7-12 mesi	Gradazione alcolica	14%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,06 gr/l - Estratto non riduttore: 20,40 gr/l	Temperatura di servizio	12° C
Picco evolutivo	2-3 anni dalla vendemmia	Durata	7 anni dalla vendemmia (o più se si amano i vini evoluti)
Profilo sensoriale	L'impressione visiva è luminosa con sfumature dorate a contornare un giallo paglierino brillante. Il naso emerge con vibrazioni verdi che ricordano dolci sensazioni di erbe aromatiche come il Rosmarino, la Santoreggia, l'Erba Luisa e l'ortica. La giovane evoluzione olfattiva del vino ci trasporta come d'incanto su limitare di un orto a fine maggio. Con il tempo emergono decise suadenze odorose dal richiamo di pesca, ananas e mandorla. Arieggiandolo si schiude al degustatore anche una gradevole componente agrumata. Ricca di calore e volume è la bocca. L'incedere viscoso del liquido permette un immediato apprezzamento del carattere minerale congiunto ad una matura espressione fruttata che dal centro della bocca si espande e si trasforma in un lungo finale dolcemente amarognolo di mandorla. Nel complesso questa annata ci propone una forte caratterizzazione varietale arricchita dallo stile e dal terroir con una esuberante freschezza aromatica.		
Abbinamenti	Poiché molto tipico, si abbina perfettamente alla cucina tradizionale regionale. Sarà perfetto con prosciutto di San Daniele e formaggio Montasio.		