

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

MALVASIA FIORE RODARO 2016

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	MALVASIA 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Romain (collina)
Età del vitigno	13 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest	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	5.500 viti per Ha	Produzione per ceppo	Kg. 1,5 circa
Epoca vendemmia	Metà 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	8.700 (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	14,5%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,26 gr/l - Estratto non riduttore: 22,60 gr/l	Temperatura di servizio	12° C
Picco evolutivo	2 anni dalla vendemmia	Durata	8 anni dalla vendemmia (o più se si amano i vini evoluti)
Profilo sensoriale	La percezione visiva è luminosa vivace esprime un giallo paglierino intenso con riflessi dorati, una luce nel bicchiere che motiva pienamente la ricchezza del suo contenuto. L'ingresso olfattivo è fresco e vibra sul richiamo di sensazioni agrumate dolci. Quasi subito il naso si allarga verso percezioni di frutta candita e matura, con un poderoso innesto di spezie che si profonde lungamente. Una descrizione potrebbe raccontare il ricordo di pera matura, mela, pesca gialla, contornato da sensazioni eleganti di vaniglia, noce moscata e mandorle tostate. Intenso e lungo il profumo introduce ad una ingresso del vino in bocca con una consistenza polposa ed eterea. L'ottima corposità del vino è arricchita da una notevole componente minerale e da una sensibile vena alcolica. L'espressione di calore è altresì bilanciata da rilevanti aromi fruttati che accompagnano il percorso gustativo dall'incipit fino al lunghissimo finale. Un compendio di frutti maturi coerenti con l'espressione olfattiva prevale su componenti speziate dolci che emergono nel retrogusto. L'insieme percepito racconta di un'annata degna di lode per questa varietà.		
Abbinamenti	La complessità del vino lo pone in accostamento con i piatti più ricchi ed intensi per questa tipologia. Primo su tutti il pesce che potrà essere accostato con successo anche nelle versioni al forno e alla griglia, dai primi succulenti ai crostacei.		