

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS



## PINOT GRIGIO FIORE RODARO 2016

### DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

<b>Varietà</b>	PINOT GRIGIO 100%	<b>Nome del vigneto</b>	Romain (collina), Rocca Bernarda (collina), Braida (pianura)
<b>Età del vitigno</b>	Circa 24 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 130 s.l.m. / MT. 155 s.l.m. / MT. 60 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>	Cappuccina	<b>Densità per ceppi</b>	5.500 viti per Ha
<b>Resa per ettaro</b>		<b>Produzione per ceppo</b>	Kg. 1,5 circa
<b>Epoca vendemmia</b>	Agosto	<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>	11.000 (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>	13,5%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 5,19 gr/l - Estratto non riduttore: 18,90 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	12° C
<b>Picco evolutivo</b>	2-3 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	5 anni dalla vendemmia (o più se si amano i vini evoluti)
<b>Profilo sensoriale</b>	Alla vista austero, ricorda l'eleganza e la preziosità dell'oro antico. Nello spessore del bicchiere si coglie la piena espressione ramata ed una lieve sfumatura arancione. L'ingresso olfattivo è dolcemente agrumato con richiami al fiore di zagara e al mandarino. Spire eteree di fiori bianchi e frutta esotica avvolgono un sottofondo di frutta secca, tra cui prevalgono i richiami alla mandorla e alla nocciola. L' elevata intensità iniziale si stempera con il tempo lasciando spazio ad una soave armonia. In bocca la consistenza medio-bassa tipica della varietà, si accorda con una pienezza di equilibrio nel gusto, un'ottima vivacità ed una notevole persistenza. La ricca mineralità si accompagna a percezioni di albicocca, pesca e agrumi dolci nel centro della bocca che si sciolgono lentamente in un finale dove predomina la frutta secca con retrogusto leggermente amarognolo. Nel complesso è un vino di forte personalità che denota grande coerenza tra la vista, il naso e la bocca.		
<b>Abbinamenti</b>	Questo Pinot Grigio si abbina meravigliosamente a primi piatti a base di verdure, ma anche a fritti e formaggi freschi.		