

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

PINOT GRIGIO FIORE RODARO 2016

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	PINOT GRIGIO 100%	Nome del vigneto	Romain (collina), Rocca Bernarda (collina), Braida (pianura)
Età del vitigno	Circa 24 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m. / MT. 155 s.l.m. / MT. 60 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest, Est	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Cappuccina	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	Agosto	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	11.000 (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	13,5%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,19 gr/l - Estratto non riduttore: 18,90 gr/l	Temperatura di servizio	12° C
Picco evolutivo	2-3 anni dalla vendemmia	Durata	5 anni dalla vendemmia (o più se si amano i vini evoluti)
Profilo sensoriale	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.		
Abbinamenti	Questo Pinot Grigio si abbina meravigliosamente a primi piatti a base di verdure, ma anche a fritti e formaggi freschi.		