

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS



SAUVIGNON FIORE RODARO 2016

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	SAUVIGNON 100%	Nome del vigneto	Romain (collina), Rocca Bernarda(collina), Spessa (pianura)
Età del vitigno	Circa 22 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	Guyot	Densità per ceppi	5.500 viti per Ha
Resa per ettaro		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	18.000 (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: 6,44 gr/l - Estratto non riduttore: 19,30 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	Alla vista si percepisce una tinta che ricorda il giallo paglierino di media intensità come sensazioni di notevole vivacità e luminosità. Il carattere visivo brioso si accosta ad un olezzoso susseguirsi di sensazioni di erbe aromatiche e di orto. Tra queste predomina il ricordo di salvia, rosmarino, timo, maggiorana, che precedono un lento aprirsi a sensazioni più dolci come l'Erba Luisa, il basilico e il sambuco. C'è molta eleganza e verticalità. Nel proseguio olfattivo si innestano anche percezioni agrumate e di frutta fresca che armonizzano ed arricchiscono il respiro di questo vino. Allo schiudersi del sorso in bocca emerge una esuberante componente minerale contornata da voluttuose percezioni di frutti gialli e succosi vegetali come potrebbe essere una presenza di pesche, Mirabelle e peperoni, insieme. L'espressione del flavour è di intensità, equilibrio e lunghezza degni di un'ottima annata.		
Abbinamenti	Questo Sauvignon si abbina al meglio con piatti molto profumati e speziati.		