

RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

L'EVOLUTO SAUVIGNON RODARO 2012

IGP VENEZIA GIULIA - ETICHETTA LIMITED EDITION

Varietà	SAUVIGNON 100%	Nome del vigneto	Romain - Rocca Bernarda (Collina) / Spessa (Pianura)
Età del vitigno	21 anni	Altitudine	MT. 130 / 155 / 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	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	52 mesi sui lieviti	Tipo	Bianco Secco
Numero bottiglie prodotte	2.552 (0,75 l)	Vinificazione	Pressatura soffice, il mosto rimane in vasche d'acciaio sui propri lieviti a temperatura controllata
Affinamento	52 mesi sui propri lieviti	Gradazione alcolica	13,5%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,65 gr/l - Estratto non riduttore: 19,62 gr/l	Temperatura di servizio	12° C
Picco evolutivo	44 mesi dopo la vendemmia	Durata	6 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	Un bel giallo paglierino brillante seduce lo sguardo del degustatore all'incontro con questo vino nel bicchiere. Alla prima curiosa annusata si rimane sospesi in una nuvola olfattiva di freschissima frutta esotica e spezie, con ricordi che vanno dal pompelmo, al kiwi, all'anasas, al litchi e anche pepe rosa, coriandolo, noce moscata. Il naso rimane a lungo nel fluire di queste componenti fino a quando non emergono accoglienti sensazioni più calde, che ricordano il tabacco dolce, il sandalo l'incenso ed il peperone maturo. L'evoluzione è continua nel bicchiere e ci porta in seguito a deliziarsi su reflui percettivi di frutta candita, in particolare pera, cannella, chiodo di garofano e sfumature di anice. Complesso e ricco si dona generoso nell'etere, finché con il primo sorso non decidiamo di percepire la sua energia anche per mezzo della bocca. A bilanciare la poderosa sferzata minerale del primo impatto si pongono coerenti percezioni fruttate mature, calorose componenti alcoliche ed una notevole sensazione voluminosa per la categoria, che prolunga l'abbraccio tattile fino a sfumare in un asciutto finale amarognolo di grande pulizia.		
Abbinamenti	Per l'ampio respiro olfattivo e l'elevata espressione di consistenza e lunghezza questo vino realizzerà il migliore connubio con piatti di pesce, insalate e formaggi di capra.		