

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS



## L'EVOLUTO SAUVIGNON RODARO 2012

### IGP VENEZIA GIULIA - ETICHETTA LIMITED EDITION

<b>Varietà</b>	SAUVIGNON 100%	<b>Nome del vigneto</b>	Romain - Rocca Bernarda (Collina) / Spessa (Pianura)
<b>Età del vitigno</b>	21 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 130 / 155 / 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>	Guyot	<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>	52 mesi sui lieviti	<b>Tipo</b>	Bianco Secco
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	2.552 (0,75 l)	<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice, il mosto rimane in vasche d'acciaio sui propri lieviti a temperatura controllata
<b>Affinamento</b>	52 mesi sui propri lieviti	<b>Gradazione alcolica</b>	13,5%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 5,65 gr/l - Estratto non riduttore: 19,62 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	12° C
<b>Picco evolutivo</b>	44 mesi dopo la vendemmia	<b>Durata</b>	6 anni dalla vendemmia
<b>Profilo sensoriale</b>	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'ananas, 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 refluì 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.		
<b>Abbinamenti</b>	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.		