L'Evoluto Sauvignon Rodaro

Le Edizioni limitate

RODARO
SINCE 1846
ESTATE BOTTLED WINES

Etichetta
Vino dell'Evoluzione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

Annata
2013 - Imbottigliato 2022 (94 mesi sui lieviti in vasca di acciaio)

Denominazione
DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Vitigno / varietà
SAUVIGNON 100%

Terreno
Flysch di marne e arenarie di origine eocenica detta “ponca"

Forma allevamento
Guyot

Resa per ettaro
60 q

Epoca vendemmia
agosto

Origine uva
100% Vitigni di proprietà nel territorio di Cividale del Friuli

Metodi di difesa
Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato (Certificazione SQNPI) dal 2016

Tipo
Bianco Secco

N. medio bottiglie
3.300 (0,75 l)

Vinificazione
Pressatura soffice, il mosto rimane sui propri lieviti per 94 mesi in botte di acciaio inox. Imbottigliato nel 2022.

Affinamento
-

Gradazione alcolica
13%

Dati tecnici
Acidità Totale: 6,09 gr/l – Estratto non riduttore: 19,10 gr/l

Temperatura di servizio
8° C

Picco evolutivo suggerito
12 anni

Profilo sensoriale
L'incontro visivo è con un giallo paglierino caldo portatore di ricordi vividi ed imperituri. Una luce dorata avvolge anche le prime note olfattive, che irrompono come allo schiudersi di un baule prezioso proveniente dai tropici di un lontano oriente. Sono polpe mature di ananas, papaja, litchie, frutto del drago, alchechengi, mango... a saturare con la dolcezza speziata dei loro aromi il naso curioso del degustatore. Il ventaglio di sensazioni è ancora più ampio con il passare del tempo nel bicchiere: dolcezza di agrumi, vaniglia, coriandolo, mandorla e ancora note di alchermes e crema chantilly. Saggiamente aspettando, si giunge "ad un'epifania di Sauvignon" cogliendo sublimi, quanto delicate, evanescenze di sambuco, lime, melone bianco, peperone giallo e timo. Croccante e linfatica la bocca, come di frutti appena colti. Reiterando avidamente il sorso, se ne coglie la sua energia ancora in parte potenziale. La freschezza acidula prevale sulla dolcezza creando un equilibrio che prepara all'ingresso del cibo ed armonizza la bocca. Un lungo retrogusto di ribes bianco e thè verde incornicia il quadro appagante di questo incontro "evoluto" in tutti i sensi. Sugli abbinamenti ampia possibilità di spaziare dagli antipasti con vegetali, salumi e pastellati, ai primi piatti di riso, cereali, pasta con sughi di verdure e pesce, ai formaggi freschi e mezzani, a tutto il pesce finanche al forno e di buona consistenza. De-gustarlo sarà, in ogni caso, un'esperienza di rara bellezza.

Abbinamento
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.

Rodaro Paolo Winery | Via Cormòns 60, località Spessa 33043 Cividale del Friuli Udine Italy
T/F +39 0432 716066 | info@rodaropaolo.it | www.rodaropaolo.it

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

ARTISAN
R
1846
WINERY