Picolit Rodaro

Le Edizioni limitate

RODARO
SINCE 1846
ESTATE BOTTLED WINES

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

Annata
2018

Denominazione
DOCG COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Vitigno / varietà
PICOLIT 100% (Vitigno Autoctono)

Terreno
Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "ponca"

Forma allevamento
Guyot

Resa per ettaro
40 q

Epoca vendemmia
Tardo Settembre/Ottobre

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 Dolce Passito

N. medio bottiglie
3.500 (0,375 l)

Vinificazione
Selezione manuale dei grappoli. Appassimento dell'uva sulla pianta e in cassettina. Pressatura soffice. Fermentazione e invecchiamento in botti di acciaio

Affinamento
-

Gradazione alcolica
11,5%

Dati tecnici
Acidità Totale: 5,18 gr/l – Estratto non riduttore: 39,80 gr/l – Zuccheri residui 142 gr/l

Temperatura di servizio
8° C

Picco evolutivo suggerito
20 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale
Il colore ambrato luminoso con riflessi giallo dorati prelude ad un effluvio di aromi maturi e passiti. Ciò che incontra il degustatore all'ingresso del calice è un'armonia dirompente di frutti canditi, dolci spezie e vibrazioni liquorose. In essa si alternano come solisti le ammalianti percezioni di pera e agrumi canditi, nocciola e chiodo di garofano, Cherry e Grand Marnier. Nel lento e generoso rilascio di sostanze odorose emergono anche emozionanti sentori di pinoli, cacao e marmellata di cachi che riconducono ad una serena quotidianità familiare. In bocca lo sviluppo ed il rilascio di percezioni è generoso e segue un percorso a spirale le cui ultime tracce sono pulite, asciutte, etere. La presenza nelle spire centrali di frutta appassita e morbidezza, che ricordano il fico secco e il dattero, lo rendono di corpo importante e permettono abbinamenti anche con cibi strutturati oltre che intensi e piccanti. Un Picolit innervato di energia vitale che trasporta sul piano sensoriale tutte le vive componenti di frutti maturi, semi e preziosi distillati!

Abbinamento
Vino da meditazione. Formaggio verde come lo Stilton. Foie Gras.

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