

Pra Zenar Rodaro

Le Edizioni limitate

Etichetta

Vino dell'Evoluzione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

Annata

2015

Denominazione

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Vitigno / varietà

VERDUZZO FRIULANO 100% (Vitigno Autoctono)

Nome del vigneto

Romain (collina), Rocca Bernarda (collina)

Età del vitigno

Circa 18 anni

Altitudine

MT. 130 s.l.m. / MT. 155 s.l.m.

Esposizione

Est-Ovest, Est (Inerbito, non irrigato)

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

75 a

Produzione per ceppo

1,5 Kg circa

Epoca vendemmia

Tardo Settembre

Vendemmia

Manuale

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



Bianco Dolce Passito

N. medio bottiglie

Circa 2.900 (0.50 I)

Vinificazione

Appassimento dell'uva in cassettina. Pressatura soffice, fermentazione e invecchiamento in vasca di acciaio inox.

Gradazione alcolica

10%

Dati tecnici

Acidità Totale: 4,90 gr/l - Estratto non riduttore: 49,60 gr/l - Zuccheri residui 223 gr/l

Temperatura di servizio

8° C

Picco evolutivo

20 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale

L'impressione visiva è caratterizzata da una tinta ambrata calda di notevole intensità con riflessi aranciati che richiamano la polpa di frutti passiti al sole. È una vista ricca di energia che prelude ad effluvi gusto-olfattivi di elevata intensità. Al naso infatti emerge fin da subito una profusione vivace di frutta matura ed essiccata. Che ricorda la marmellata di albicocche, di fichi, la pesca candita, la scorza di agrumi candita, il dattero, l'uva sultanina... In accordo con questo centro odoroso emergono delicate note mielose e liquorose: un richiamo al miele di tiglio, al liquore alle mandorle ed al porto. Ricco, denso, consistente e viscoso il palato, fluisce colmando tutti gli spazi in elevata armonia. L' espressione succosa di frutti con la sua prorompente aromaticità e mineralità coinvolge il gusto per gran parte del suo sviluppo lasciando spazio nel lunghissimo finale ad aromi caldi, accoglienti, che ricordano la nocciola, la mandorla, il caramello e molto altro ancora.

Abbinamento

Il Pra Zenar è un vino da meditazione, da bere con amore.







RODARO