



Pinot Grigio Rodaro

Il Fiore

RODARO
SINCE 1846
ESTATE BOTTLED WINES

Etichetta

Il vino della Tradizione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

Annata

2022

Denominazione

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Vitigno / varietà

PINOT GRIGIO 100%

Nome del vigneto

Romain (collina), Rocca Bernarda (collina), Braida (pianura)

Età del vitigno

Circa 24 anni

Altitudine

MT. 130 s.l.m. / MT. 155 s.l.m. / MT. 60 s.l.m.

Esposizione

Est-Ovest, Est (Inerbito, non irrigato)

Terreno

Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "ponca" (collina) e terreno argilla e ghiaioso (pianura)

Forma allevamento

Cappuccina

Densità per ceppi

5.500 viti per Ha

Resa per ettaro

60-70 q

Produzione per ceppo

Kg. 1,5 circa

Epoca vendemmia

agosto

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

Tipo

Bianco Secco

N. medio bottiglie

13.000 (0,75 l)

Vinificazione

Pressatura soffice. Fermentazione e invecchiamento in botti di acciaio inox per 10-12 mesi

Gradazione alcolica

13%

Dati tecnici

Acidità Totale: 4,85 gr/l - Estratto non riduttore: 19,60 gr/l

Temperatura di servizio

8° C

Picco evolutivo

6 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale

Alla vista austero, ricorda l'eleganza e la preziosità dell'oro antico. Nello spessore del bicchiere si coglie la piena espressione ramata ed una lieve sfumatura arancione. L'ingresso olfattivo è dolcemente agrumato con richiami al fiore di zagara e al mandarino. Spire eteree di fiori bianchi e frutta esotica avvolgono un sottofondo di frutta secca, tra cui prevalgono i richiami alla mandorla e alla nocciola. L' elevata intensità iniziale si stempera con il tempo lasciando spazio ad una soave armonia. In bocca la consistenza medio-bassa tipica della varietà, si accorda con una pienezza di equilibrio nel gusto, un'ottima vivacità ed una notevole persistenza. La ricca mineralità si accompagna a percezioni di albicocca, pesca e agrumi dolci nel centro della bocca che si sciolgono lentamente in un finale dove predomina la frutta secca con retrogusto leggermente amarognolo. Nel complesso è un vino di forte personalità che denota grande coerenza tra la vista, il naso e la bocca.

Abbinamento

Questo Pinot Grigio si abbina meravigliosamente a primi piatti a base di verdure, ma anche a fritti e formaggi freschi.



