



# Pinot Grigio Rodaro

Il Fiore

**RODARO**  
SINCE 1846  
ESTATE BOTTLED WINES

## Etichetta

Il vino della Tradizione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

## Annata

2023

## Denominazione

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

## Vitigno / varietà

PINOT GRIGIO 100%

## Nome del vigneto

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

## Età del vitigno

Circa 25 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

12,5%

## Dati tecnici

Acidità Totale: 4,76 gr/l - Estratto non riduttore: 21,20 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.



