



Chardonnay Rodaro

Il Fiore

RODARO
SINCE 1846
ESTATE BOTTLED WINES

Etichetta

Il vino della Tradizione - Friuli Venezia Giulia (Italia)

Annata

2023 (Imbottigliato 2025)

Denominazione

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Vitigno / varietà

CHARDONNAY 100%

Terreno

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

Forma allevamento

Guyot

Resa per ettaro

60-70 q

Epoca vendemmia

Settembre

Origine uva

100% Vitigni di proprietà nel territorio di Cividale del Friuli

Metodi di difesa

Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato (Certificazione SQNPI)

Tipo

Bianco Secco

N. medio bottiglie

Circa 2.700 (0,75 l)

Vinificazione

Pressatura soffice. Fermentazione e invecchiamento in botti di acciaio inox per oltre 18 mesi

Affinamento

-

Gradazione alcolica

12,5%

Dati tecnici

Acidità Totale: 5,03 gr/l - Estratto non riduttore: 22,10 gr/l

Temperatura di servizio

8° C

Picco evolutivo suggerito

8 anni dalla vendemmia

Profilo sensoriale

Alla vista giallo paglierino intenso con buona luminosità. Al naso emergono da subito note dolci di frutta matura e passita segno di uve giunte a perfetta maturazione. Centrale è l'aroma di mandorla dolce contornato da ammalianti note di marmellata di fichi e castagne succo di pera, nuance di gelsomino. Il profumo è fuso e avvolgente di grande persistenza e complessità. In bocca il suo percorso è ricco di stimolazioni minerali sostenute da una buona consistenza. Emerge centrale la componente di frutta secca preludio ad un retrogusto piacevolmente amarognolo. È la mandorla ancora l'interprete principale della coerenza tra naso e bocca.

Abbinamento

Sarà da prediligere la presenza dell'uovo e dei panificati nonché dei piatti a base di legumi e cereali. Grandi aspettative anche per accompagnare pesce ai ferri e al forno.



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

